



Memoria Anual 2017



**Memoria
Anual
2017**



01 / pg. 8
Carta

02 / pg. 12
**Principales
hitos**

03 / pg. 14
La compañía

04 / pg. 26
**Nuestro
negocio**

05 / pg. 36
**Nuestros
mercados**

06 / pg. 58
**La innovación
en nuestro ADN**



07 / pg. 64
**Europastry
somos todos**

08 / pg. 72
**Creciendo
juntos por un
mundo mejor**

09 / pg. 84
**Líderes de
nuestro sector**

010 / pg. 92
Diseño visual

011 / pg. 96
Eventos

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

Pere Gallés, Fundador de Europastry





“Creciendo juntos por un mundo mejor”

Durante 2017 hemos seguido trabajando en Europastry para transformar nuestro negocio a la velocidad que nuestros clientes y consumidores nos exigen. En este sentido, estamos inmersos en un momento apasionante para nuestro negocio, el de la construcción del Europastry del futuro. Un momento que nos lleva a salir de nuestra zona de confort y que implica a todas las personas que formamos Europastry.

Nuestro principal objetivo es el de ser el mejor especialista del sector de masas congeladas de panadería. Para nosotros, esto significa ser capaces de dar respuesta a las necesidades de nuestros clientes de la forma más rápida posible. Pasando de las palabras a los hechos, durante 2017 hemos lanzado al mercado más de 70 productos nuevos y hemos invertido más de 58 millones de euros en nueva capacidad productiva.

Sabemos que la principal receta para impulsar esta transformación es la implicación de todo nuestro equipo. Para ello la pasión de nuestra gente por formar parte de la empresa más puntera del sector de masas congeladas hace que consigamos cosas que a veces parecen imposibles. En especial, en el 2017 nos sentimos especialmente orgullosos del lanzamiento de la nueva gama de panes Saint Honoré, una gama donde conjugamos la tradición y el *savoir faire* de los mejores maestros artesanos panaderos con la tecnología más avanzada de producción que existe en estos momentos. Innovar dentro del sector de la panadería es aquello que más nos gusta.

Creciendo juntos por un mundo mejor. En Europastry nos sentimos capaces de ofrecer a nuestros clientes los productos de la mejor calidad. Pero también consideramos fundamental el ofrecer los mejores productos en términos de seguridad alimentaria, perfil nutricional y protección medioambiental. De hecho, durante este ejercicio hemos puesto en marcha iniciativas como la incorporación de los Megatrucks en nuestra flota de transporte, reduciendo así nuestra huella de carbono, o como la apuesta de gamas de productos Clean Label o 100% naturales.

Llevamos harina en nuestro ADN y esta pasión es la que nos impulsa a ser cada día un poco mejores, aplicando una visión a largo plazo, a través del ejemplo diario de cada una de las personas que formamos parte de la familia de Europastry.

En 2018, nuestro reto va a continuar siendo el de construir una empresa modélica basada en la *Innovación* de productos y el *Desarrollo Internacional*. Con la ampliación de la planta de Oldenzaal (Países Bajos) así como la adquisición de nuestro distribuidor Crandon en Chile y la adquisición del 60% del Grupo Ingapan en Galicia, esperamos dar un impulso adicional a nuestras ventas. Precisamente esta última adquisición se realiza con la ambición de aprovechar la tecnología, las plantas de producción y las redes de distribución tanto nacionales como internacionales de ambas empresas para seguir creciendo dentro del mercado de masas congeladas. Nuestra ambición es la de continuar generando crecimiento y que Ingapan siga creciendo a nuestro lado.

Por lo tanto, nuestro compromiso en 2018 es seguir apostando por la *Innovación*, la *Calidad* y la *Mejora Continua*, tal y como hemos venido haciendo durante los últimos años de nuestra historia.

Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo

Comité directivo

Jordi Gallés.
Presidente Ejecutivo



Jordi Morral.
CEO

“Europastry ha cumplido 30 años superando todas las expectativas. En estos años, hemos logrado crecer hasta consolidarnos en los cinco continentes, erigiéndonos como una de las compañías del sector con mayor cobertura internacional.

Nuestro crecimiento es el resultado de nuestra capacidad para revolucionar el sector de las masas congeladas de pan, bollería y pastelería. Gracias a nuestra apuesta firme por la innovación, la calidad, el desarrollo de nuestra estrategia internacional y la eficiencia en nuestros procesos, hemos sido capaces de alcanzar metas que hace unos años nos habrían parecido imposibles.

Estos 30 años ponen en valor el trabajo y el esfuerzo de todas las personas que formamos parte de Europastry. Ahora miramos hacia el futuro con ganas de alcanzar nuevos hitos y afrontar retos apasionantes”.



Daniel Calvo.
Director General Comercial

“Celebramos nuestro 30 aniversario fortaleciendo nuestra estructura comercial para ser más ágiles en el ámbito nacional e internacional, incrementando la inversión en productos nuevos e integrando nuevas herramientas digitales para mejorar nuestro servicio y competitividad en el 2018”.



Bertrand Laffont.
Director de la División Internacional

“Al igual que el acto de venta empieza en el momento en que el cliente se niega a comprar, un equipo nace cuando se priorizan los objetivos colectivos a los individuales”.



Josep Serret.
Director Industrial

“Conseguir que nuestros clientes tengan a diario sus productos con la calidad que esperan solo se consigue con el trabajo, la pasión y dedicación que aporta todo el equipo humano de Europastry”.



Marta Cortés.
Directora de Marketing

“Puedo decir que llevo casi la mitad de los 30 años que cumple Europastry y desde el día que empecé, creo que la clave del éxito y crecimiento ha sido la innovación constante, la flexibilidad y la adaptación al mercado, siempre rompiendo las reglas y anticipándonos en toda la cadena de valor. ¡A por 30 años más!”.



Jordi Fabregat.
Director de Operaciones

“En el 30 aniversario de Europastry tenemos que celebrar que nuestra empresa es dinámica, innovadora y sostenible. Desde Europastry nos esforzamos para que la salud de las personas, del propio negocio y del medio ambiente nos permita continuar creciendo como hemos hecho en los últimos 30 años”.



Joaquim Bauló.
Director de Control de Gestión

“Obtener una buena rentabilidad y generar el Cash Flow necesario para desarrollar nuevos proyectos de inversión industrial y M&A es clave para conseguir los objetivos estratégicos de eficiencia, innovación e internacionalización”.



Alberto Alonso.
Director de I+D División Bollería

“Mientras dices que es imposible, alguien ya lo está haciendo”.

Jordi Caballero.
Director de I+D División Pan

“En I+D no se trata de tener ideas, se trata de hacerlas realidad. Combinamos tradición con las últimas tecnologías para crear el mejor pan. Y es que no existe modernidad sin una buena tradición”.



Comisión Internacional

Jorge Amado.
Director General de Europastry Portugal

“Cuando el porqué de lo que hace la empresa coincide con lo que tú acreditas: innovación, calidad, salud, dinamismo, todo es mucho más fácil y disfrutas de formar parte del proyecto de un gran equipo”.



Oriol Tey.
Presidente de Wenner Bakery

“Estados Unidos es un mercado complejo, con una dinámica y una personalidad propias que lo hacen único. Es muy estimulante liderar el proyecto de transferir la cultura, los valores y la calidad de Europastry a este mercado”.



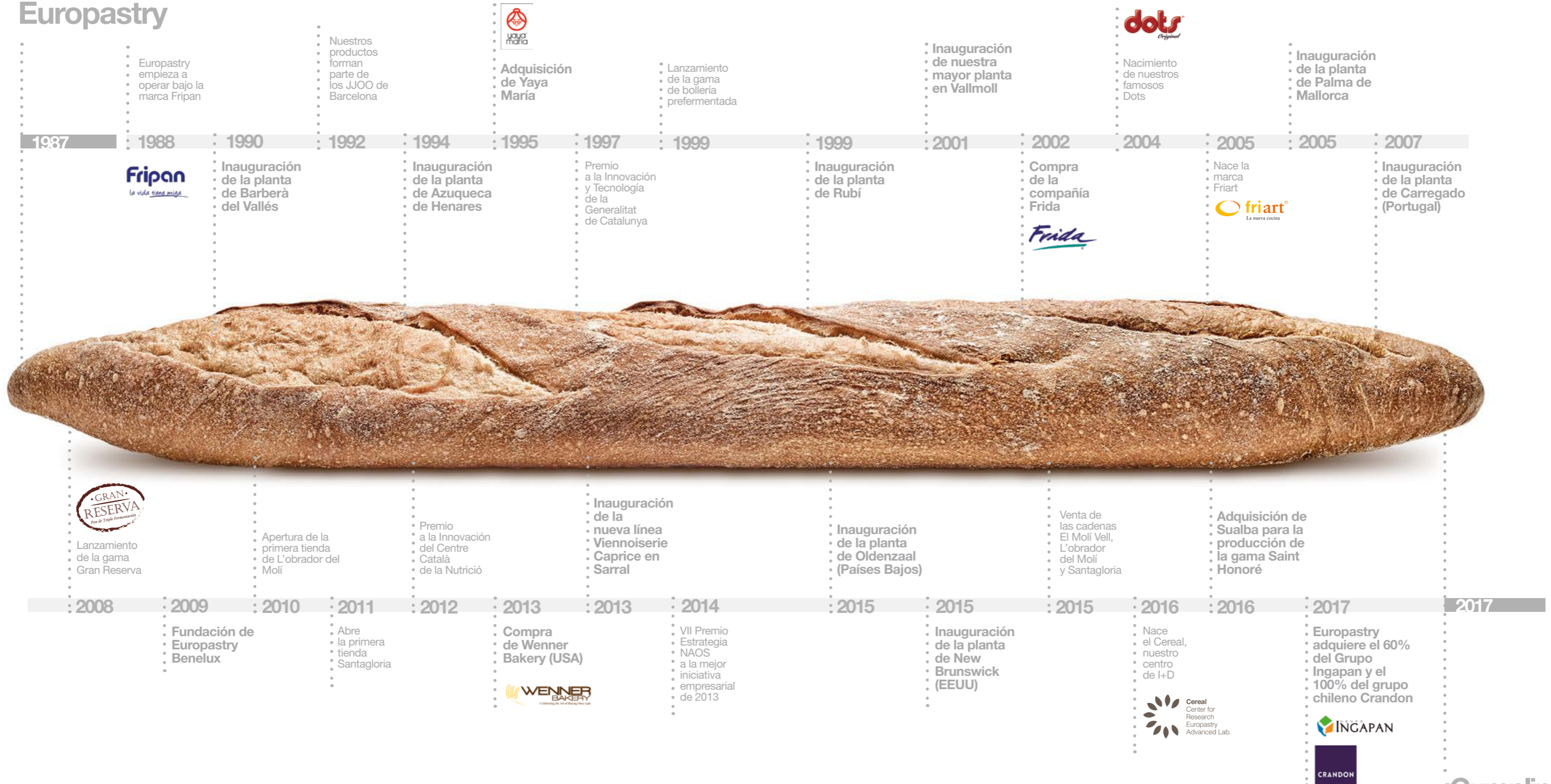
Principales hitos en 2017





30 años de logros

Nace Europastry



¡Cumplimos 30 años!

La compañía

Europastry es la compañía líder en España y el cuarto operador mundial en la producción y comercialización de masas congeladas de pan, bollería, pastelería y quinta gama. En Europastry queremos utilizar la experiencia ganada durante estos 30 años junto con la pasión por un futuro prometedor. La panadería es nuestro terreno de juego y la tradición nuestra guía. Pensamos como artesanos y utilizamos la tecnología como nuestro aliado. No nos gustan los atajos, por eso respetamos los procesos tradicionales de elaboración panadera, utilizando ingredientes de la máxima calidad.



Tradnovation

Nos inspiramos en los procesos artesanales de los maestros panaderos para elaborar nuestras especialidades de pan y bollería y los recreamos en un entorno tecnológicamente avanzado: nos apoyamos en la más sofisticada ingeniería para lograr fusionar tradición e innovación.



Massclusivity

Permanecemos en sintonía con las preferencias del consumidor de hoy: en cuanto detectamos un deseo, lo hacemos realidad. Creamos productos a la medida de cada preferencia, de cada necesidad, de cada estilo de vida, de cada momento de consumo, siempre de una manera única y genuina.

Artesanía

Los productos panaderos no entienden de prisas y nosotros tampoco. Adaptamos cada fase de nuestro proceso de elaboración al *savoir faire* de las panaderías de antaño: cuidamos cada detalle, cada receta, cada ingrediente, a fin de preservar la calidad que esperan nuestros clientes.

Pasión

Adoramos lo que hacemos. Nos implicamos en nuestro día a día con preparación, entusiasmo, profesionalidad y, sobre todo, pasión, el elemento indispensable para evolucionar de un trabajo bien hecho a la excelencia.

Misión

Nuestro objetivo diario es elaborar productos panaderos de inspiración artesana y recuperar el buen hacer tradicional mejorándolo con el toque maestro de la innovación.

Visión

Nuestra visión es liderar el mercado de las masas congeladas, apostando por el desarrollo de nuevos productos a la velocidad que exige el mercado. Ser la compañía más innovadora del sector es nuestra pasión.

Valores

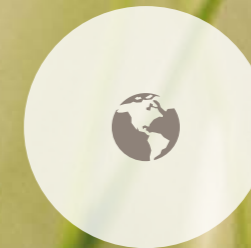
Nos apasiona nuestro trabajo y nos sentimos afortunados de trabajar con un producto de reminiscencias ancestrales. Es la energía que nos mueve a diario.



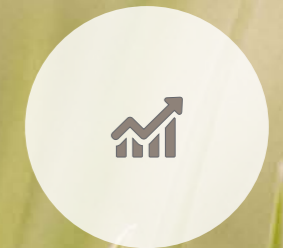
Innovación



Calidad



Eficiencia



Desarrollo
internacional

04
Nuestro
negocio



Principales cifras

+70

Nuevos lanzamientos

Lanzamos tres campañas anuales con nuevos productos, que representan el 7% de nuestras ventas totales.

95 M€

EBITDA

La honestidad y la transparencia forman parte de nuestro compromiso con la sociedad y nos lleva a compartir las cifras de nuestro beneficio bruto de explotación.

64 M€

Inversión en I+D

Responder a la confianza depositada por nuestros clientes es nuestra mejor motivación para innovar de manera constante e imaginativa: nos inspiramos en la tradición para desarrollar recetas magistrales que satisfacen al consumidor de hoy.

440 M€

Valor de actividad en impuestos

Publicamos la cifra que engloba compras, cotizaciones y el impuesto de sociedades porque obramos de manera íntegra y transparente también en materia fiscal.

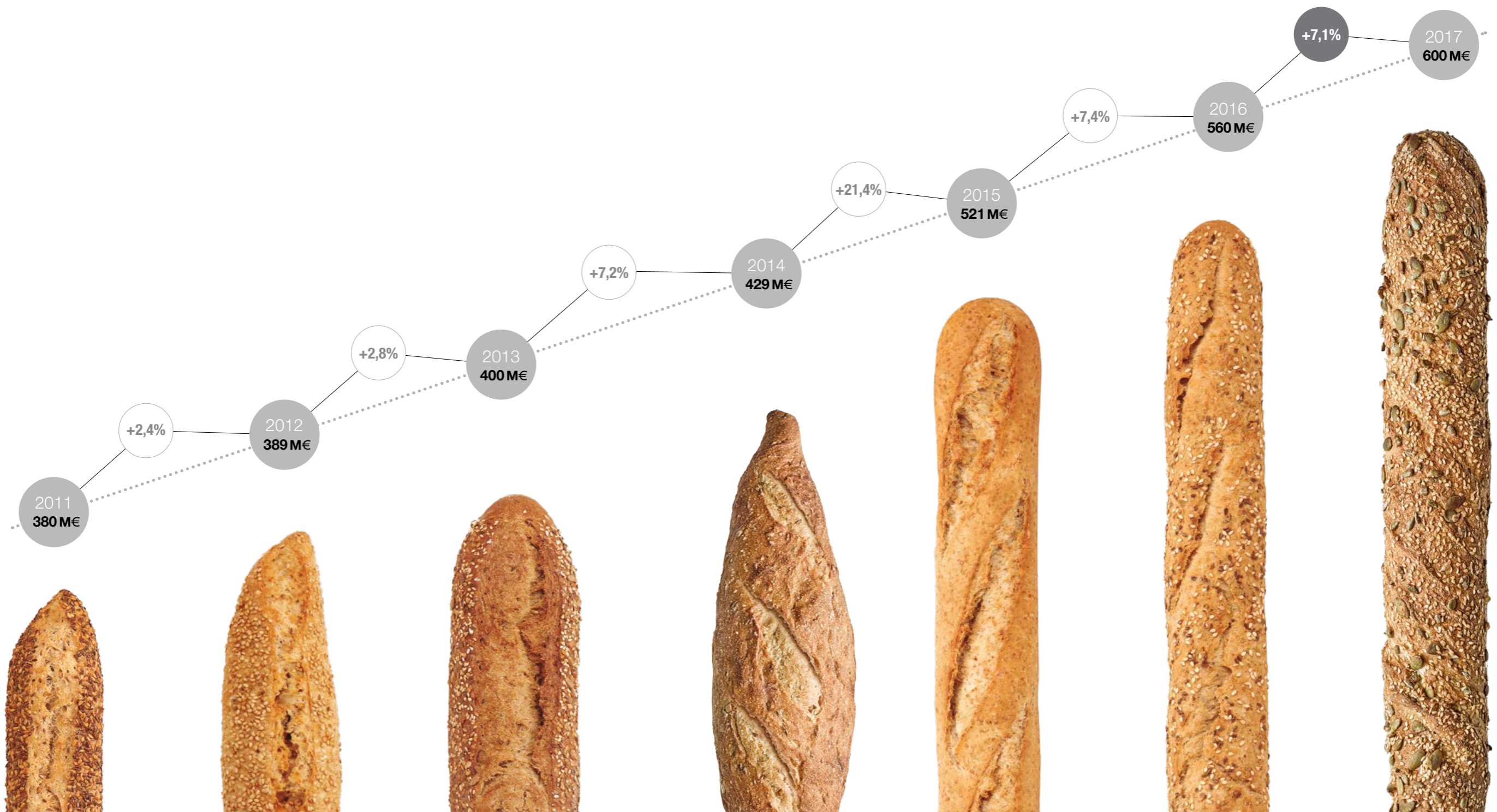
313.000 Tn

comercializadas

Nos sentimos orgullosos de proporcionar productos de pan y bollería de la máxima calidad a los consumidores que confían en nosotros en todo el mundo.

Un crecimiento sólido y continuado

Valor neto (millones de €)



Áreas de negocio

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

55%
Bollería



43%
Pan

1%
Quinta gama



1%
Pastelería

(% en valor)

+550
referencias
de pan



+800
referencias
de bollería



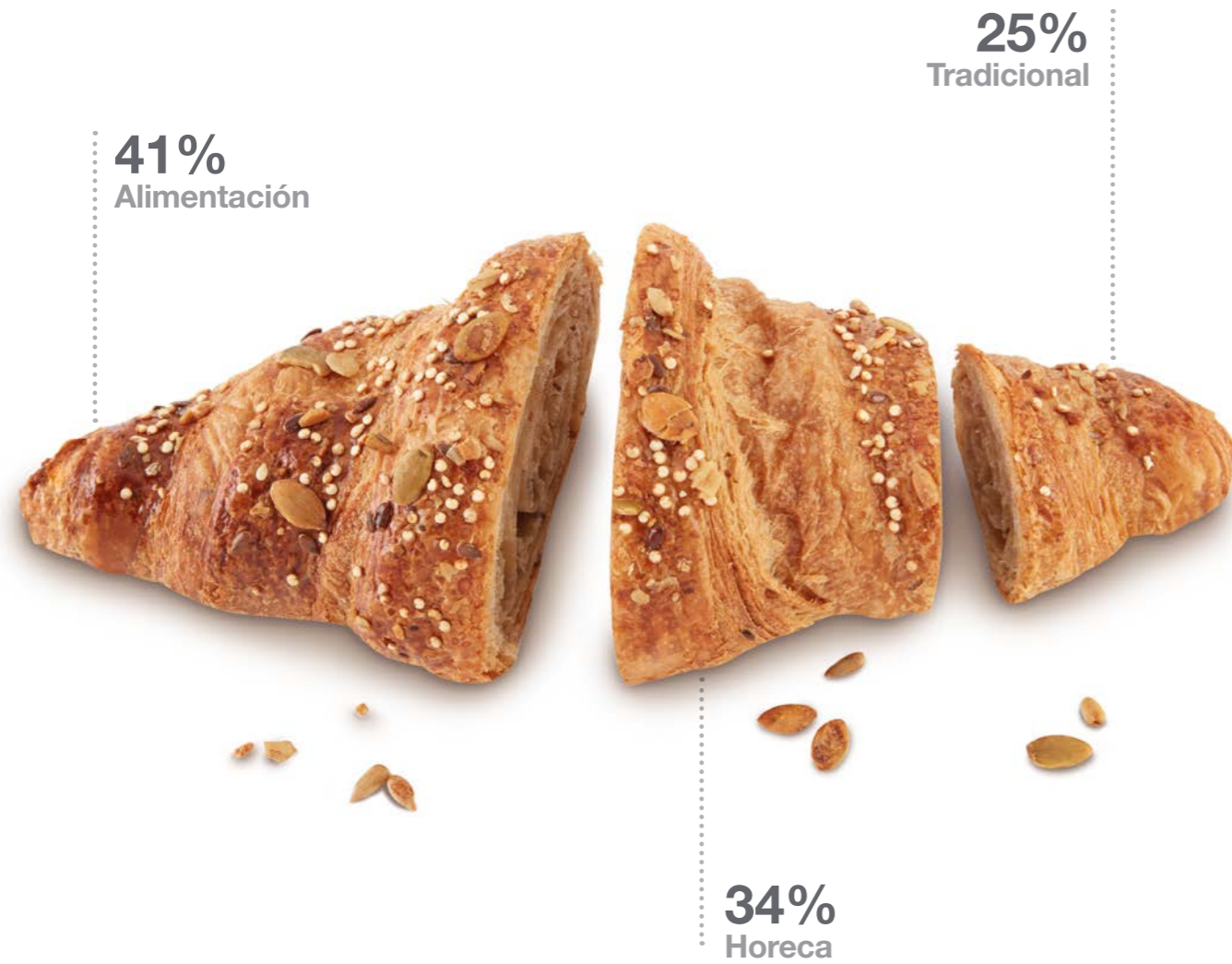
+100
referencias
de pastelería



+25
referencias
de quinta gama



Canales de distribución



(% en valor)

Nuestras marcas

Corporativas

fripan
La vida tiene miga

frida
El sabor de la imaginación

Yaya María
Contigo a todas horas

Wenner Bakery

Submarcas

PAN

SAINT HONORÉ
by Pere Gallés
Pere Gallés

LOS PANES DEL OBRADOR

CRISTALINO
Redescubre el pan

GRAN RESERVA
Pan de Triple fermentación

100% PANBURGER
PREMIUM QUALITY

BOLLERÍA

VIENNOISERIE CAPRICE
Par Beurré

Sélection
D'OR

les **Tûlipes**

DOTS
ORIGINAL

PASTELERÍA

PÂTISSERIE
Valérie

PLATOS PREPARADOS

friart
La nueva cocina

KOAMA



05
Nuestros
mercados



Presencia de
Europastry

Plantas de
producción



Europastry en el mundo

El desarrollo internacional es una parte fundamental de nuestra estrategia corporativa. Nuestra voluntad de expansión a escala mundial nos ha llevado a contar con 21 plantas de producción, 23 delegaciones y más de 225 distribuidores repartidos en todo el mundo. Esto nos permite atender mejor a nuestros más de 63.000 clientes y, al tiempo, brindar productos locales con ingredientes de proximidad y adaptados a la singularidad de cada mercado.

Europa Península Ibérica

Europastry en el mundo

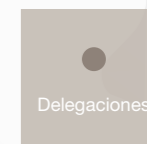
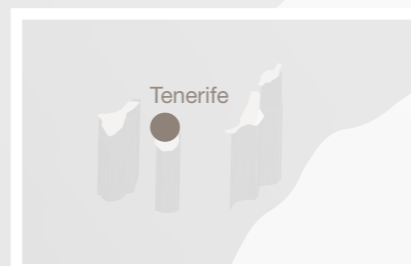
El lugar donde iniciamos nuestro negocio hace ya tres décadas es el vivero de ideas que luego aplicamos a escala global. Nuestro liderazgo se renueva de manera continuada y constante gracias a nuestras 17 plantas de producción en la Península Ibérica, así como a nuestra red de más de 15 delegaciones y más de 150 distribuidores que garantizan una notable capilaridad y favorecen la más óptima distribución en el territorio.



15
delegaciones



+150
distribuidores





Península Ibérica Hitos

Paterna (España)

Desde nuestra planta de Paterna (Valencia), elaboramos todos los panes de la familia Saint Honoré, y lo hacemos de la misma manera en que se hacía en las tahonas de antaño. Cada pan se elabora según el proceso tradicional de los maestros panaderos de toda la vida: masa madre propia; refrescos, reposos en bloque y suave amasado para altas hidrataciones; boleado, entablado, volteado y corte manuales, y cocción en horno de piedra. El resultado es una gama de pan de categoría superior, la más tradicional.



+7.000 Tn
de capacidad
productiva anual



163
empleados

Borja Rubio.
Gerente de la Planta de Paterna

“En el actual proceso de cambio tecnológico es importante no alejarse de los orígenes”.



Península Ibérica

Hitos

Ingapan (España)

En julio de 2017 adquirimos el 60% del grupo gallego Ingapan, una empresa muy reconocida dentro del segmento de las empanadas y los panes rústicos, con la que ya habíamos colaborado estrechamente en las plantas de Tenerife y Begonte (Lugo). El acuerdo alcanzado entre ambas compañías incluye el compromiso de continuar en la línea de trabajo que compartimos, que se basa en la calidad, la innovación y la competitividad. Ingapan cuenta con siete plantas de producción, seis delegaciones en España y una en Miami, y presencia en 19 países.

		
7 plantas productivas	+55.500 Tn de capacidad productiva anual	450 empleados

INGAPAN
CORPORACIÓN

CHOUSA
MAESTROS ARTESANOS DESDE 1959

Kentes

KOama

LOCOS-POR-COMER
the cooksters®
LOCOS-POR-VIVIR

Rubén Chousa.
Director General de Ingapan

“Desde 1959, el secreto más importante de nuestras recetas es el cariño y la implicación con los que elaboramos nuestros productos. Al fin y al cabo, cada uno de ellos son trozos de nuestra herencia, un retrato de nuestra historia. Formar parte de Europastry es un hito más del que poder sentirnos muy orgullosos”.



Europa Central

Europastry en el mundo

A fin de responder a nuestro crecimiento en el mercado centroeuropeo, innovamos de forma constante en nuestra planta de Oldenzaal (Países Bajos), que proporciona el más óptimo abastecimiento a todos los países de su área de influencia. Gracias a su estratégica localización, alcanzamos a más de 150 millones de personas que viven en un radio de más de 500 km de nuestra planta.



Reino Unido ●
Oldenzaal ●
Países Bajos ●
Francia ●
Italia ●
Europa del Este ●

●
Plantas productivas

●
Delegaciones



Europa Central

Hitos

Oldenzaal (Países Bajos)

La planta de Oldenzaal empezó a operar en 2015 con un plan inicial de una sola línea de producción de Dots. En 2017, tras sus tres primeros años de historia y una inversión de más de 60 millones de euros, Oldenzaal ha ampliado sus dimensiones en 8.800 metros cuadrados y cuenta con tres líneas que producen más de 300 referencias.

Línea de producción B1

Se dedica a la producción de una amplia variedad de Dots, con diferentes formatos, rellenos y decoraciones.

Línea de producción B2

Se dedica a la producción exclusiva de croissants de mantequilla Viennoiserie Caprice. Destaca especialmente la producción del Croissant París, y en 2017, la producción del Croissant de jamón y queso.

Línea de producción B3

En diciembre de 2017, inicia operaciones la nueva línea de producción B3, una tercera línea destinada a la producción de Dots. Esta nueva línea dispone de la última tecnología para poder producir hasta 28.200 Dots por hora.




+17.000 Tn
de capacidad
productiva anual



120
empleados

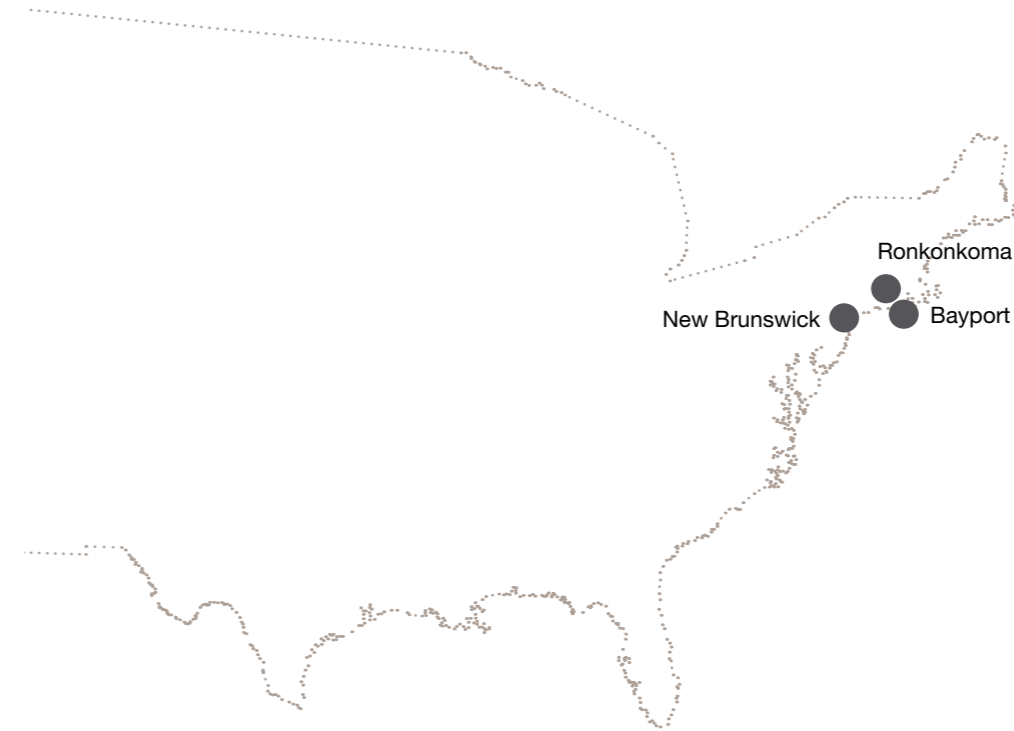
Cor Brookhuis.
Manager de la Planta de Oldenzaal

“Oldenzaal ha tenido un gran impacto en su entorno y su crecimiento ha impresionado a todos. Nuestra imagen positiva nos ayuda a alcanzar nuestros objetivos”.



Estados Unidos
Europastry en el mundo

Wenner Bakery continúa implementando la estrategia de crecer en el mercado estadounidense. Nuestro completo portafolio de productos cubre todas las necesidades de los clientes y ofrece una gama completa de soluciones. Nuestra presencia en todos los canales de venta permite un mejor conocimiento de las necesidades del mercado, siendo capaces de ofrecer soluciones personalizadas a nuestros clientes.





Estados Unidos Hitos

Wenner Bakery®

Wenner Bakery (Estados Unidos)

Uno de los proyectos más importantes llevados a cabo en Wenner Bakery fue la integración del sistema ERP local en el sistema JDE de la sede central mundial de Europastry para estandarizar y mejorar el proceso de información interna.

En 2017, con el objetivo de fortalecer el equipo y la estrategia de ventas, Patrick Gallagher se unió a la compañía como Vicepresidente de este departamento.

Paralelamente, rediseñamos nuestra imagen corporativa y nuestra página web, www.wennerbakery.com, con un nuevo diseño y una nueva experiencia de usuario.

En cuanto a innovación de productos, nos centramos en ofrecer a nuestros clientes una gran selección de soluciones Clean Label y también en nuevos lanzamientos: la expansión de los nuevos sabores para la categoría Artisan Ciabatta es el más notable de ellos. También las nuevas referencias Kalamata Olives y Ciabatta con sabor a queso Asiago han tenido una gran aceptación.



58.000 Tn
de capacidad
productiva anual



638
empleados

New Brunswick (Nueva Jersey)

Esta instalación cuenta con dos líneas de producción de pan cocido y es donde producimos nuestro producto estrella, el Garlic Knot, además de nuestras Baguettes, Parisinas y Sub Rolls. La tercera línea de producción es una línea de pan sin cocer, donde también fabricamos los Kaiser Rolls, Sub Rolls, Dinner Rolls y los panes de hamburguesa.

Ronkonkoma (Nueva York)

En la línea de producción de Ronkonkoma se elabora la categoría de Pan Artesano, con referencias como Ciabattas, Hogazas, Garlic Knots y Panecillos Rústicos.

Bayport (Nueva York)

Cuenta con siete líneas de producción de masas congeladas para una amplia gama de productos sin cocer, como Italian Bread, Kaiser Rolls, Dinner Rolls y otras especialidades como Challah y Swirl Bread.

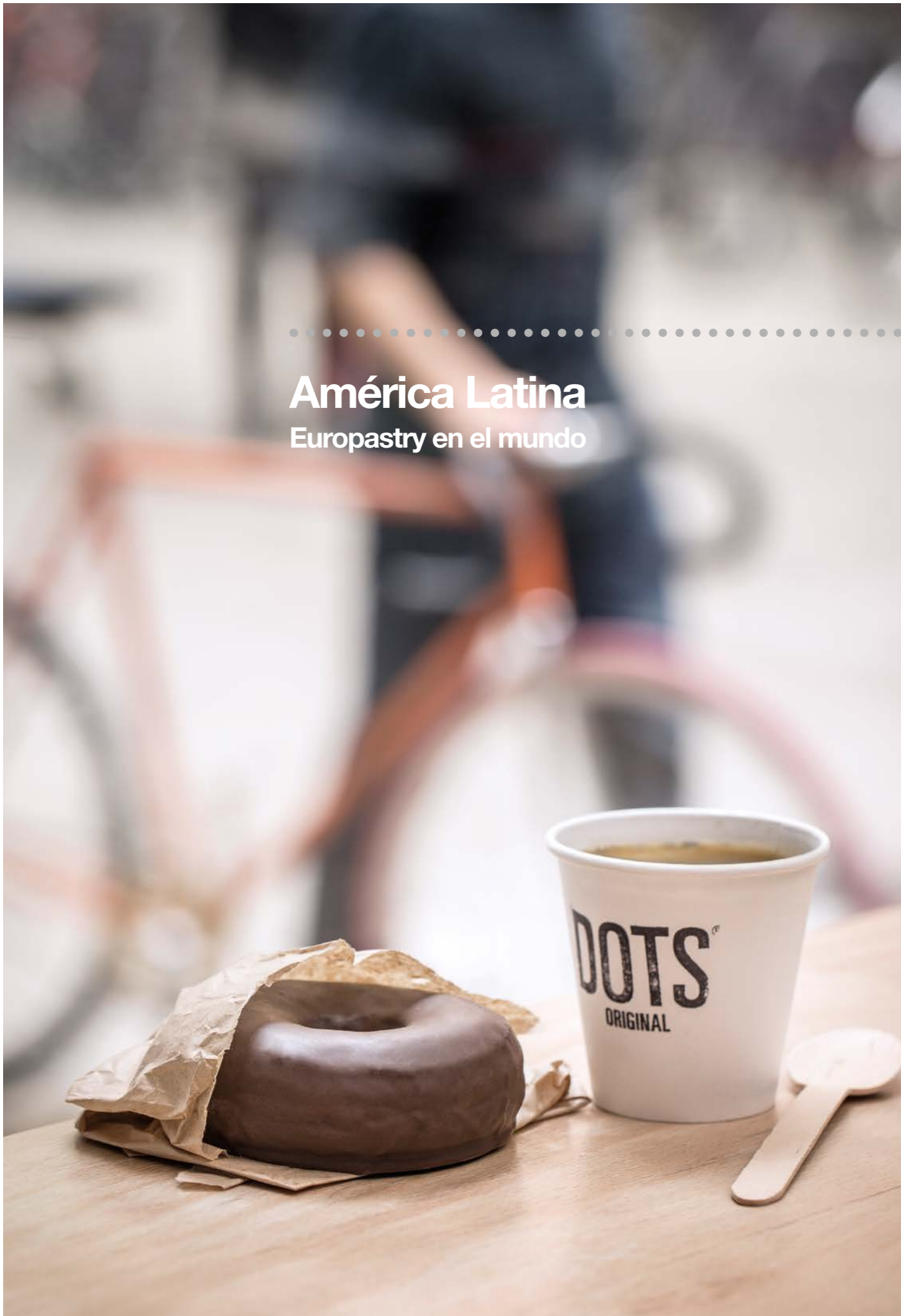
Brian Lattimer.
Director de Compras

“Estar rodeado por un gran equipo es clave. Puedes lograr cualquier objetivo o resolver cualquier problema con las personas adecuadas a tu alrededor”.

América Latina

Europastry en el mundo

Consolidamos nuestra presencia en el mercado latinoamericano gracias a nuestra experiencia en el mundo de la panificación y a la calidad de los productos que ofrecemos a nuestros clientes, la cual siempre ha sido nuestro valor de diferenciación. Esto nos ha llevado a que todas nuestras metas y estrategias se enfoquen en mantener el crecimiento constante de la última década.





América Latina Hitos

Crandon (Chile)

Crandon cuenta con casi un millón de puntos de venta entre distribuidores y canales Horeca y Alimentación, siendo estos últimos los que concentran la mayor parte de ellos, con más de un 64% del total. Nuestra estrategia se basa en seguir expandiéndonos por el territorio y también en ampliar nuestra gama de productos a través de la innovación y la calidad.



2.387 Tn
de capacidad productiva anual

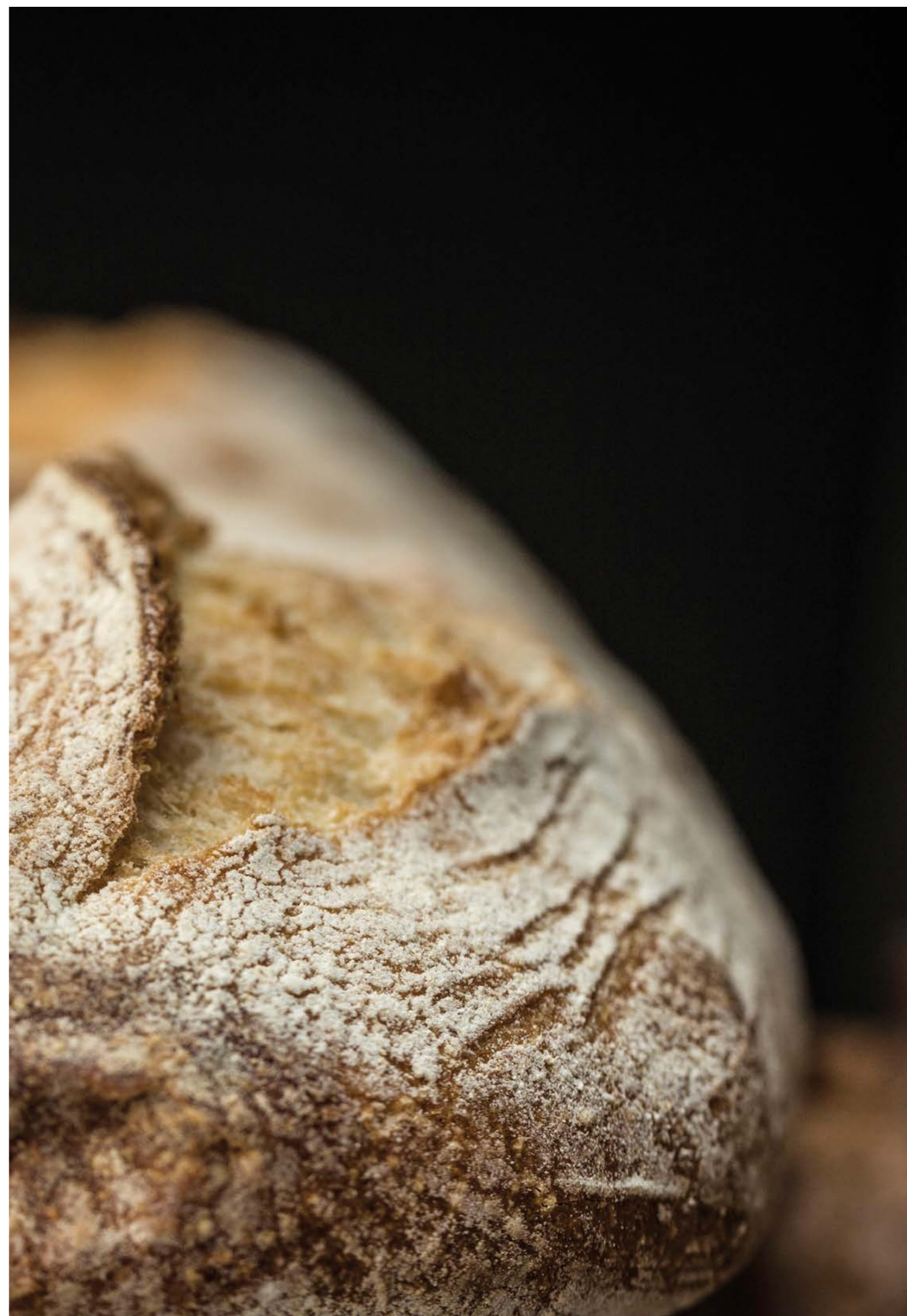


83
empleados

Pablo González.
Director General de Crandon

“Queremos ser reconocidos como una marca que posee la selección de los mejores productos panificados del mundo”.

06
La innovación
en nuestro ADN



.....

Innovación

270 M€
invertidos en I+D en los
últimos cinco años



215
proyectos
consolidados/año



+470
nuevos proyectos
desarrollados/año



+70
nuevos productos
lanzados al mercado



Cereal

La innovación es el pilar estratégico de Europastry, una compañía que precisamente nació de una gran innovación en el sector: la invención del pan precocido.

Nuestra estrategia se basa, en efecto, en la innovación incremental, que se traduce en el lanzamiento anual de nuevos productos cada vez mejores, más naturales, sin aditivos ni conservantes, pero siendo muy prudentes para que estos lanzamientos sean plenamente aceptados en el mercado.

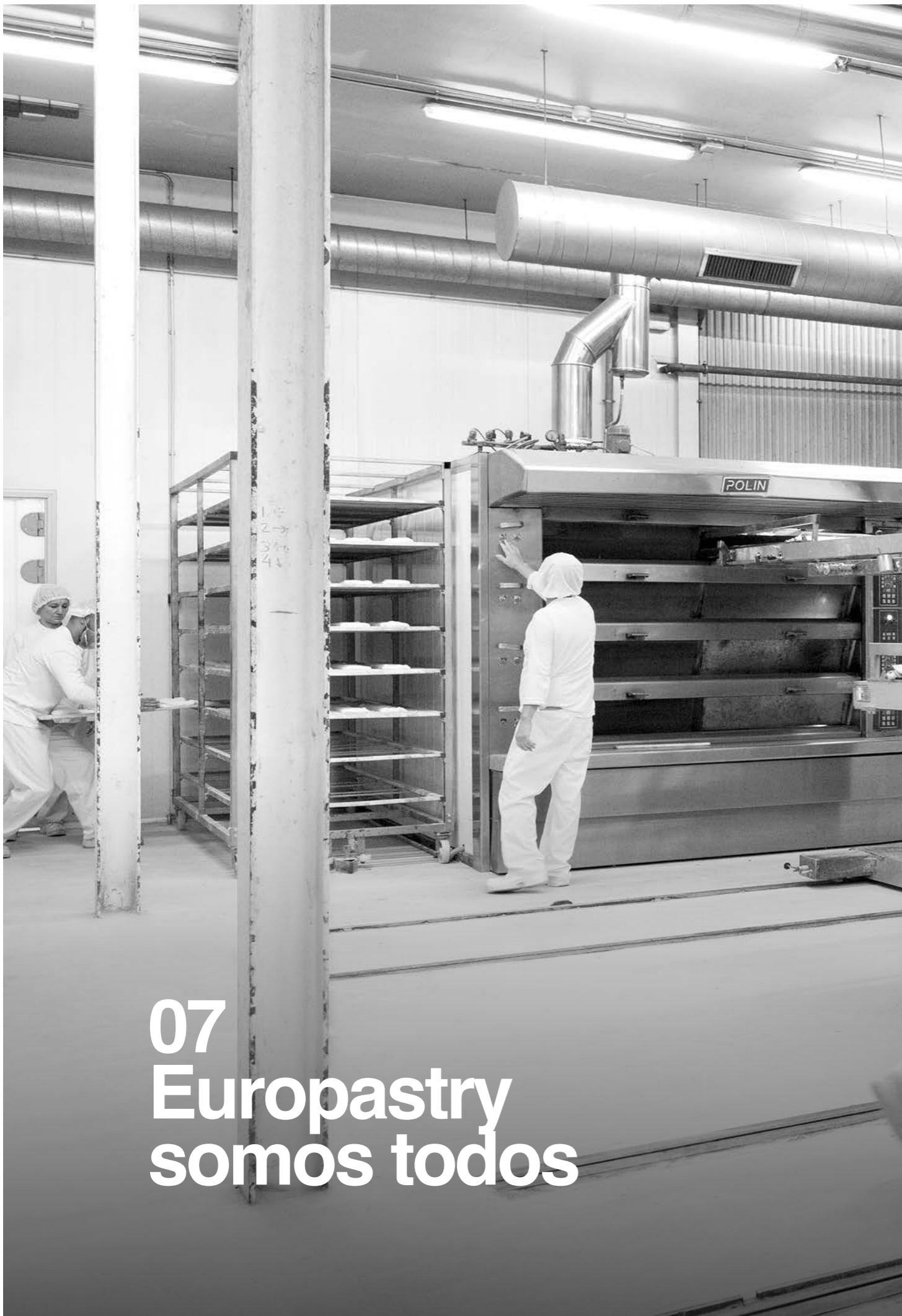
Todo ello se cuece en el Cereal, nuestro centro de I+D, donde nuestro equipo multidisciplinar de ingenieros, biólogos, nutricionistas y maestros panaderos combinan procesos artesanales y tradicionales con nuevos conceptos y con las tecnologías más punteras, aunando innovación, creatividad, experiencia y conocimiento.

En los últimos cinco años, hemos destinado más de 270 millones de euros a la innovación, garantizando lo que denominamos **Círculo Virtuoso de la Innovación**, definido por la inversión en I+D, que genera más ventas y, por tanto, más beneficios, que a su vez se reinvierten en innovación (gráfico), de forma que se garantiza el crecimiento sostenible y la generación de productos de mayor calidad. El resultado es que elaboramos productos cada vez más ajustados a los gustos y necesidades del consumidor.



Cereal
Center for
Research
Europastry
Advanced Lab.





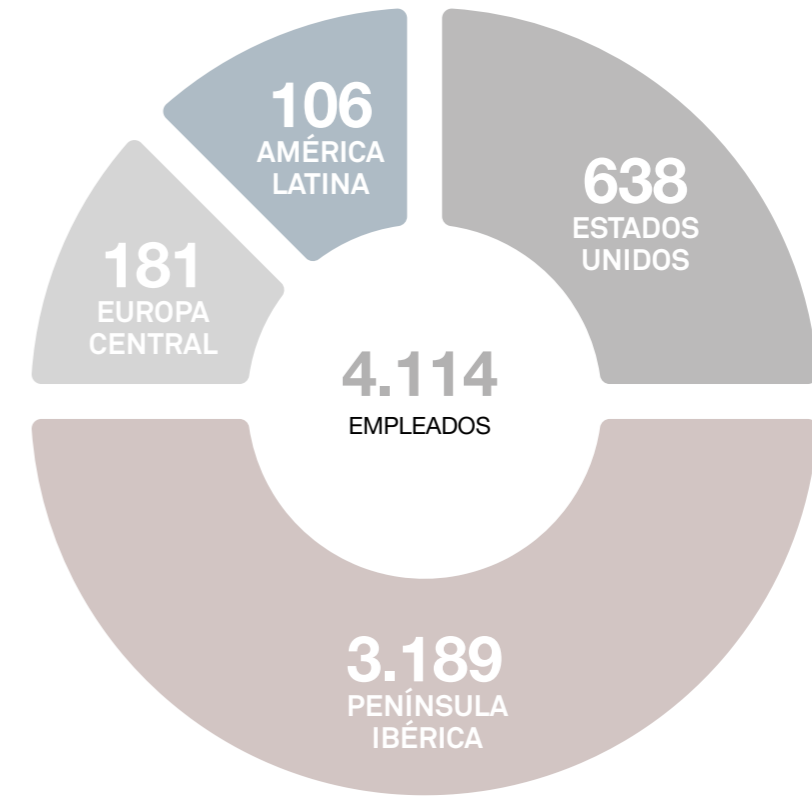
07
Europastry
somos todos





Somos una compañía viva y en constante evolución. Nuestro tejido humano lo configuran excelentes profesionales que comparten no solo una misma estrategia global, sino también una misma meta diaria: que Europastry continúe siendo una compañía de referencia de su sector.

Nuestros empleados




225
acciones formativas



7.995
horas de formación

Cristian Viladoms.
Director de Recursos Humanos

“En Europastry estamos en pleno crecimiento y expansión, creando muchas oportunidades. Si tienes determinación, ganas de aprender, eres fácil de tratar, humilde y optimista, tienes muchos números para poder prosperar”.

Formación

Basque Culinary Center

Europastry colabora con el Basque Culinary Center, ofreciendo prácticas a los estudiantes de tercer curso. Estas prácticas están enfocadas a ampliar el aprendizaje global de los alumnos, los cuales pueden rotar por los diferentes departamentos de la compañía. Las prácticas se integran en el desarrollo de nuevos productos desde el Cereal, nuestro centro de I+D de pan y bollería. Los alumnos también pueden realizar las prácticas en las diferentes líneas de producción, a un nivel más tecnológico, y como técnicos de producto, aportando valor añadido a las especialidades de la compañía con el objetivo de aumentar su competitividad.



basque
culinary
center

Gremi de Flequers de la Província de Barcelona

A lo largo de 2017, Europastry se ha comprometido con la formación de los futuros panaderos de Barcelona. Como parte de la colaboración entre Europastry y el Gremi de Flequers, los alumnos realizan visitas a nuestras instalaciones, donde se les explican las particularidades del sector y cómo lograr un pan de la mejor calidad combinando la tradición en los procesos de elaboración con la tecnología más puntera. Los alumnos pueden realizar prácticas en Europastry y formar parte de nuestra bolsa de trabajo.



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Colaboración con universidades para realizar prácticas en Europastry

- Universidad de Barcelona
- Universidad Pompeu Fabra
- Universitat de Girona
- Universitat de les Illes Balears
- UPF Barcelona School Management
- Universidad de Málaga



Visitas formativas a nuestras instalaciones

- Instituto Jaume Huguet (Valls)
- Escuela de Hostelería de Cambrils
- Instituto Cal·lípols de Tarragona
- Gremi de Flequers de la Província de Barcelona
- Escuela griega 2nd E.K. of Piraeus



Programa de Assessments con Promotores

En 2017, los Departamentos de RRHH y Comercial han puesto en marcha el Programa de Assessments con Promotores, con el objetivo de descubrir y desarrollar el mejor talento en nuestra cultura de excelencia. Se trata de dinámicas de grupo de ocho personas, en las que se realizan entrevistas, donde cada participante desempeña diferentes roles para aprender y desarrollar nuevas estrategias comerciales.



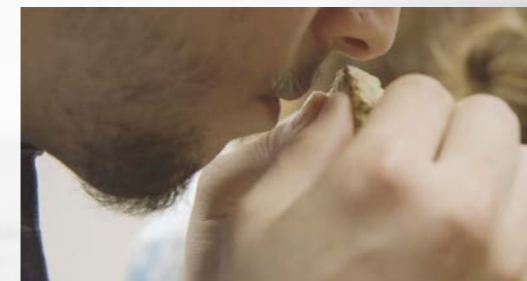
Programa de Habilidades de Negociación Avanzada

De la mano de la consultora Scotwork, parte de nuestro equipo comercial, incluyendo Directores, Area Managers, Key Account Managers y Promotores, han participado en el Programa de Habilidades de Negociación Avanzada durante tres días. Este programa permite el desarrollo de nuevas habilidades para alcanzar buenos acuerdos en un ambiente de aprendizaje interactivo y divertido, mediante diferentes casos prácticos.



Fast Track

Mediante este programa, jóvenes recién licenciados realizan una estancia de entre seis a doce meses en los departamentos de I+D, Ingeniería y Producción de Europastry. Este programa ofrece una visión completa del funcionamiento de nuestra compañía y brinda la oportunidad de iniciar una carrera profesional. En 2017, iniciamos la segunda edición del Fast Track.



Programa Ingenieros Junior

Gracias a este programa, jóvenes ingenieros recién titulados pasan por las diferentes posiciones de las líneas de producción de nuestras plantas, a la vez que gestionan proyectos de mejora. De todos los jóvenes que han pasado por el programa, se han realizado seis promociones, siendo algunos de ellos actuales jefes de turno o *controllers* de planta y de procesos.



Proyecto Cuina Justa

Como parte del compromiso social de Europastry, desde el año 2015 colaboramos con el proyecto Cuina Justa de la Fundació Cassià Just para que personas con alto riesgo de exclusión social puedan acceder a una oportunidad laboral digna. En la planta de Barberà del Vallés, más de 40 personas pertenecientes a Cuina Justa trabajan en el Departamento de Packaging, empaquetando el producto final para ofrecerlo en óptimas condiciones.



08
Creciendo
juntos por un
mundo mejor





**Pacto Mundial
Red Española**

Europastry es socio *signatory* del Pacto Mundial de Naciones Unidas, la iniciativa en sostenibilidad corporativa más grande del mundo, que cuenta con más de 9.700 compañías procedentes de 160 países.

Growing a better world together

Desperdicio alimentario

Estamos comprometidos con la donación de producto a entidades de la sociedad civil, como los bancos de alimentos, ONG y fundaciones.

Gestión sostenible

Apostamos por la eficiencia energética y la reducción de nuestra huella de carbono, a través de la implantación de sistemas punteros que nos ayuden a ser más eficientes.

Calidad

Agricultura ecológica, productos Clean Label y 100% naturales, harinas locales y bío, garantizan la calidad superior y la sostenibilidad de nuestros productos.

Salud

Desarrollamos productos que se ajustan cada vez más a las demandas de salud por parte de los consumidores. Reducción de azúcares y sodio, eliminación de grasas parcialmente hidrogenadas y enriquecimiento en vitaminas, fibra y minerales, son los ejes en los que trabajamos.

Sociedad

A través de nuestra colaboración con asociaciones y entidades sociales locales, ayudamos a las personas que más lo necesitan.

Ciclo del producto

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 parcialmente hidrogenadas de nuestros productos. Nuestra voluntad es ahondar en ello y hacer que nuestros procesos sean cada vez más respetuosos con nuestro entorno.

Selección

de las materias primas de trazabilidad controlada



Procesos

que combinan la tradición panadera en la elaboración de nuestros productos con la tecnología más puntera

Producto

final de una calidad superior

Joan Quilez.
Director de Tecnología

“La reflexión de que la empresa es un proceso de ajuste a un entorno cambiante toma en la actualidad más valor que nunca, teniendo en cuenta a su vez que debemos alinear el ritmo de cambios con el ritmo de progresos”.

Calidad

Proyecto Pafort

Nuestro compromiso con mejorar día a día la calidad de nuestros productos nos lleva a colaborar en proyectos de investigación de ámbito internacional.

Ejemplo de ello es el Proyecto Pafort, que iniciamos en 2017 en colaboración con el Centro Tecnológico de Nutrición y Salud (CTNS). El objetivo de este proyecto es desarrollar productos de panificación multienriquecidos con vitamina B12, respondiendo así a la carencia de esta vitamina que presentan ciertos grupos poblacionales como veganos, vegetarianos o personas mayores. Este proyecto forma parte del programa Retos Colaboración 2016, financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad del Gobierno de España, a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional.



GMO Free
Nuestros productos están libres de organismos genéticamente modificados.



Sin gluten
Nuestros productos para necesidades especiales.

Salud
SIN GLUTEN

Cacao sostenible UTZ

El cacao que configura la cobertura de nuestros Dots 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. 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.



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.



GRAN RESERVA
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.

BÍO
Nuestra apuesta por la agricultura ecológica.



Certificación NAOS
Pan reducido en sodio y fuente de potasio.



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 familias Gran Reserva, Cristalina, Panes del Obrador y la nueva gama Saint Honoré.



Medio ambiente

La congelación es el modo más natural de preservar los atributos de cualquier alimento sin necesidad de conservantes ni aditivos: la aplicación intensa de frío detiene los procesos bacteriológicos y enzimáticos que alteran los ingredientes. En Europastry hemos desarrollado la tecnología óptima para hacerlo de la manera más sostenible, evitando las mermas y el desperdicio de alimentos a nuestros clientes.



Reducción del consumo energético de
749.427 kWh

Reducción de nuestra huella de carbono en
247.311 kg CO₂

Flota sostenible (megatrucks)

Con el objetivo de hacer más eficiente nuestra logística de transporte, hemos integrado a nuestra red dos megacamiones de 60 toneladas de MMA (Masa Máxima Autorizada) y 25,25 metros, con una capacidad de carga de 39 toneladas y 51 palets. Los megatrucks circulan por la ruta comercial que une Vallmoll (Tarragona), Madrid y Azuqueca (Guadalajara), logrando una mayor eficiencia en la logística de transporte de la compañía.



Programa de Gestión de Residuos

En 2017, en nuestra planta de Rubí se ha implantado un sistema de reducción del movimiento logístico para **ahorrar emisiones de CO₂**, al **gestionar de forma más eficiente la generación de residuos** como plástico y cartón. Gracias a la incorporación de nuevas máquinas compactadoras de plástico y *big bags*, **hemos logrado una reducción de movimientos logísticos en la gestión de estos residuos en más de un 50%**, optimizando seguridad y ergonomía. Este sistema ya está implantado también en las plantas de Sant Joan Despí y Paterna.



Programa Objetivo 0 Residuos No Valorizables

Este programa ha sido implantado en todas nuestras plantas de Barcelona y Tarragona. Gracias a este proyecto, en las plantas de Rubí y Sarral, se ha implantado la segregación de plástico y cartón con contenedores internos, reduciendo en 2017 un 20% de residuo banal en cada centro. El objetivo es implantar este sistema en 2018-2019 en nuestra planta de Vallmoll. Gracias a este programa, hemos logrado estar por debajo del 7% en la generación de Residuos No Valorizables de todas nuestras plantas.



Programa de Gestión del Agua

En 2017 hemos implantado, dentro de nuestro Programa de Gestión del Agua, el proyecto de una nueva depuradora en la planta de Sarral, que se implantará durante el verano de 2018. La nueva depuradora nos permitirá incrementar la capacidad de tratamiento del agua a 65.000 m³/año, trabajando de una manera muy eficiente, con la última tecnología en gestión del agua residual.

En esta línea, cabe destacar la optimización de la depuradora de la planta de Rubí, que nos ha permitido mejorar procesos y equipos, logrando una reducción en un 40% de consumo de químicos por agua tratada.



Nuestras certificaciones garantizan la seguridad alimentaria de todos nuestros productos y procesos de elaboración.

Certificados



BRC Global Standard

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



IFS Food

Nuestra gama de Dots, Berlinas y Muffins cuenta con la certificación en calidad y seguridad alimentaria IFS (International Food 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 con la certificación de sistema de gestión ambiental ISO 14001. Asimismo, esta planta también tiene la certificación en salud y seguridad ocupacional OHSAS 18001.



Certificado Kosher

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



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 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.



Colaboración con entidades sociales

Donación de productos

A lo largo del 2017 hemos colaborado con diferentes entidades donando producto para varios fines sociales, desde eventos deportivos, hasta actos benéficos o la colaboración con diferentes ONG y bancos de alimentos que ayudan a los colectivos que más lo necesitan.



Colaboraciones



GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA



Instituto Internacional San Telmo





09
Líderes de
nuestro sector



Novedades

La gran creación de Europastry para conmemorar nuestro 30 aniversario es el lanzamiento de la gama de panes Saint Honoré, un homenaje a la visión de Pere Gallés, fundador de la compañía. Se trata de un pan con alma cuya esencia la configuran cinco aspectos clave: la selección de sus ingredientes únicos, la masa madre propia, el trabajo manual, el tiempo como un ingrediente más y la cocción en horno de suela de piedra.

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



Nos sentimos especialmente orgullosos de que la Masa Madre Saint Honoré ha pasado a formar parte de la única biblioteca de masas madre del mundo, ubicada en las instalaciones del Center for Bread Flavour en Saint Vith (Bélgica), propiedad de Puratos.



Cumplimiento y compromiso de los procesos artesanales



Producto 100% natural



Producto fuente de fibra



Reposos largos en tableros de madera certificada para productos alimenticios



Proceso de alta hidratación exclusivo



Pan acabado de moldear a mano



En la gama BÍO las harinas son molidas en molino de piedra



Masas madre exclusivas para cada producto



Cocción en horno de piedra



BARRA DE LA HUERTA

BARRA RÚSTICA OBRADOR

BAGUETTE ANCIENNE

BARRA DELIRIUM

100% INTEGRAL

GRAND BARRA OBRADOR

BARRA ESPELTA

VISÉ CEREALES

BARRA SARRACENO BÍO

MEDIA ESPELTA

MEDIA 100% INTEGRAL

MEDIA ANCIENNE

HOGAZA WHOLE GRAIN

REDONDO SUMMUM ESPELTA Y CENTENO BÍO

PAVÉ ESPELTA Y QUINOA BÍO

REDONDO OBRADOR BÍO

TORTUGA

SABIO

MEDIO REDONDO OBRADOR

Selection
D'OR



Novedades

En 2017 lanzamos Selección d'Or, una nueva gama de bollería elaborada con margarinas de alta gama. Combina ingredientes de la más alta calidad con una base de margarinas premium que aportan un apetitoso olor a mantequilla tradicional y un sabor y una textura en boca inigualables. Una línea de bollería con corte artesanal que, a través de largos reposos en la masa, transforma el tiempo en un ingrediente más.

MINI
CROISSANT
SÉLECTION
D'OR



CROISSANT
SÉLECTION
D'OR



CROISSANT DE
CACAO CON
AVELLANAS
SÉLECTION
D'OR



CROISSANT
SEMILLADO
SÉLECTION
D'OR



NAPOLITANA
AL CACAO
SÉLECTION
D'OR



ROLL DE
CANELA
SÉLECTION
D'OR



BÖREK DE
QUESO
SÉLECTION
D'OR



DOTS[®]
ORIGINAL



SMILE DOTS



DOTS PANADERO



DOTS ORIGINAL



DOTS CORN FLAKES



CONCEPTDOTS



BERLI DOTS



MINI DOTS



DOTS PINK & WHITE



DOTS CHOCOLATE CON LECHE



SMILEDOTS® WHITE



SMILEDOTS® BLACK



POP DOTS



CRO DOTS



PACKS

Novedades

En la división de Dots innovamos cada año con nuevos formatos y sabores para presentar en cada campaña las últimas tendencias a nivel mundial. Ofrecemos la gama más extensa del mercado y la servimos en cuanto nuestros clientes lo necesitan gracias a nuestra alta capacidad de producción: nuestras plantas producen más de 2,5 millones de Dots al día.



170
referencias de Dots

2
plantas de producción (Rubi y Oldenzaal)

+2,5 M
de Dots al día



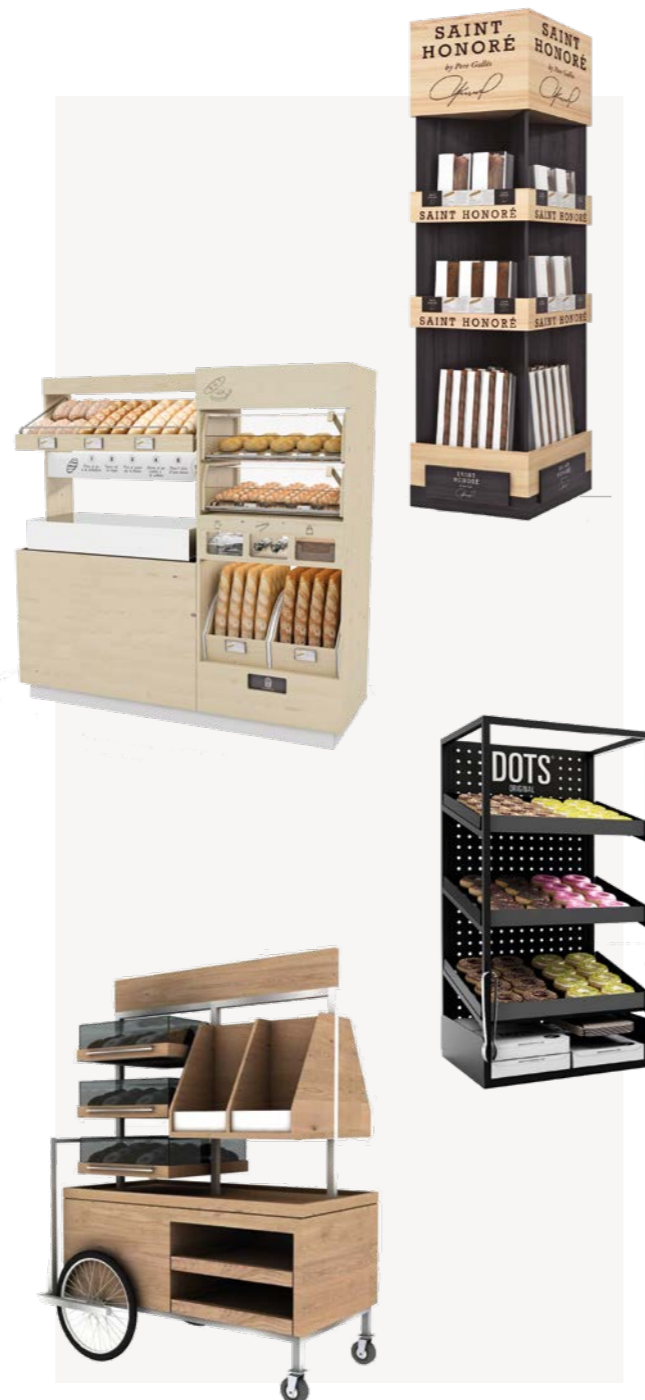
Soluciones a medida de cada punto de venta

Nuestro equipo de Diseño Visual está conformado por diseñadores que permanecen al día de las últimas tendencias en diseño, decoración, exposición de productos y comunicación, a fin de poder aplicarlas a cada establecimiento según sus necesidades y particularidades. Ofrecen un servicio riguroso y personalizado, con la firme voluntad de transmitir la esencia del cliente, potenciar sus puntos fuertes y mejorar su imagen. Compartimos un mismo objetivo: aumentar la rotación y, en consecuencia, las ventas de los productos en exposición.



Expositores

Desarrollamos propuestas para cada negocio y necesidad. Nos adaptamos a cada establecimiento con vistosas soluciones de comunicación que potencian la venta de productos.



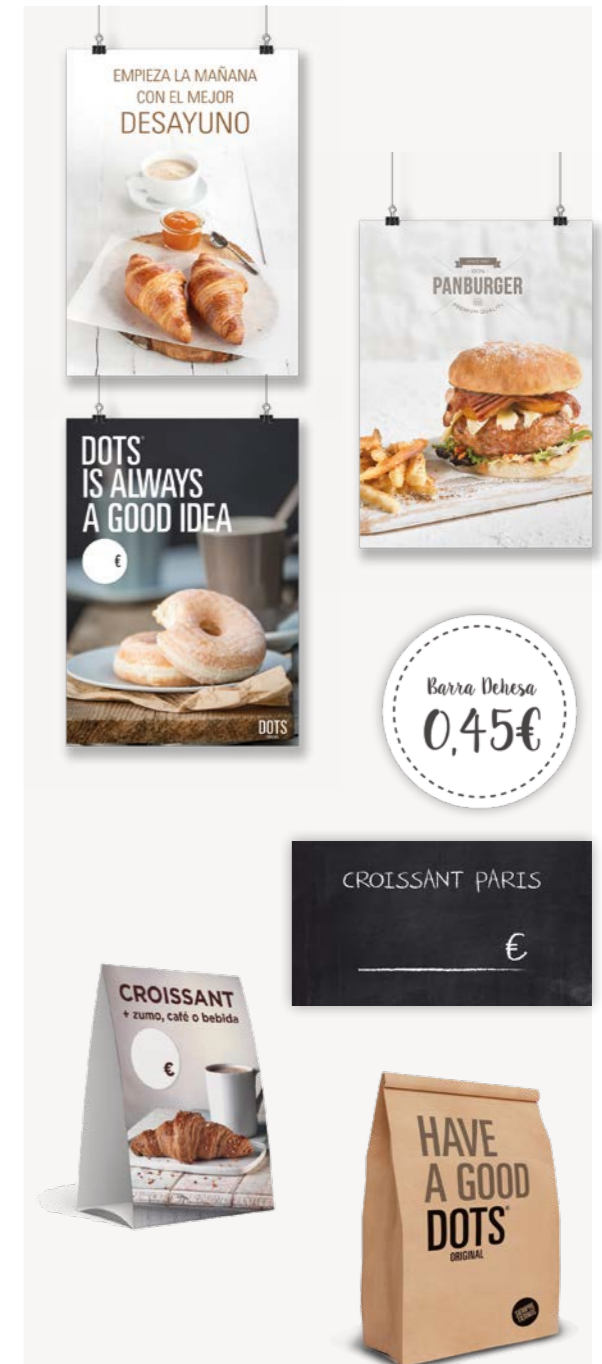
Mobiliario fijo y móvil

Nuestro estudio del espacio de exposición y venta engloba desde el diseño del mobiliario a medida hasta el asesoramiento en materiales, iluminación y rotación de productos.



Food trucks

Gracias a su notoriedad y a su sintonía con los nuevos hábitos del consumidor de hoy, facilitan la exposición y venta de productos tanto por concepto como por momento de consumo.



Merchandising

Diseñamos todo tipo de materiales, en sintonía con las campañas en curso y los productos más demandados, a fin de crear llamadas de atención e impulsar la compra por impulso en el punto de venta.

11 Eventos



Eventos y ferias

Como empresa líder del sector, estamos presentes en las principales ferias para presentar nuestras nuevas gamas de productos y hacer demostraciones en directo.

Enero

Sirha trade show in Lyon, Francia



Enero

Madrid Fusion 2017– Fripan mejor bocadillo Madrid, España



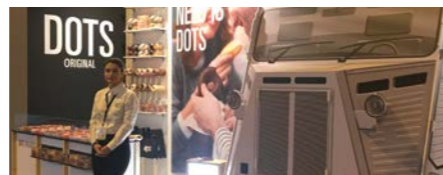
Febrero

Casual Dining London, UK



Febrero

HIP Madrid, España



Marzo

Sandwich & Snack Show París, Francia



Marzo

Congreso Aecoc de Horeca 2017 Madrid, España



Marzo

International Pizza Expo Las Vegas, Estados Unidos



Mayo

Seoul F&H 2017 Seúl, China



Mayo

TuttoFood Milán, Italia



Mayo

PLMA Ámsterdam, Países Bajos



Junio

Congreso Aecoc de Estrategia Comercial y Marketing 2017 Madrid, España



Septiembre

LUNCH London, UK



Noviembre

NACS Chicago, Estados Unidos

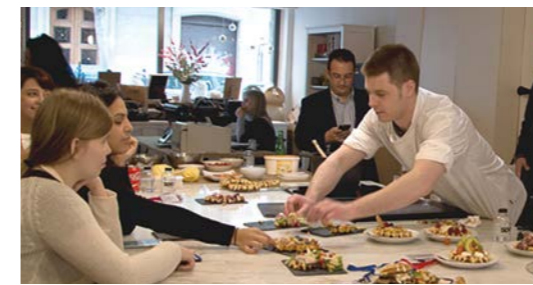




Acciones de fidelización

Gofrissimo Moments

Gofrissimo Moments es un evento ideado para presentar al público profesional la gama Gofrissimo. Las jornadas Gofrissimo Moments, dirigidas por los técnicos de producto de Europastry, incentivan la creatividad de los participantes, a la vez que muestran las peculiaridades de nuestro producto.



Burger Experience

2017 ha sido el año de consolidación de las Burger Experience, unas jornadas dirigidas a los profesionales del sector hostelería y restauración para presentar nuestra gama PanBurger. Para ello, hemos contado con la colaboración prestigiosos chefs, como Carlos Maldonado, quienes realizan showcookings en directo con exclusivas recetas que tienen a nuestra PanBurger como protagonista.



Bread Sommelier

La demanda generalizada de panes de calidad implica también la aparición de nuevas figuras que aportan un valor añadido al pan: los bread sommeliers, profesionales capaces de diferenciar sus cualidades y aconsejar sobre la variedad idónea para maridar un plato y potenciar sus sabores, además de encargarse de la presentación y el servicio. En sintonía con esta necesidad, en 2017 surge en Europastry la iniciativa Bread Sommelier para proporcionar formación de calidad en esta especialidad. El bread sommelier identifica los atributos del pan a través de sus aspectos sensoriales e interpreta cada variedad para poder recomendar cuál es la más adecuada y la que mejor potencia los aromas y matices de cada plato. Los sommeliers del pan de nuestra academia no solo difunden los conocimientos aprendidos, sino que promueven la cultura del pan.



BREAD
SOMMELIERS





