



We are
Bakers



Somos los que nos levantamos temprano para compartir nuestra pasión con el mundo. Con un ojo puesto en el pasado y otro en el futuro, estamos reinventando la cultura de la panadería.



Baking the Future



Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo

El año 2019 ha sido un año trepidante. El primer año completo después de la incorporación de Ingapan, Euroclassic, Grand Duet, y Confeitaria Torres. Un año donde hemos conseguido acelerar nuestra transformación para adaptarnos continuamente a las necesidades de nuestros clientes y a hacer lo que más nos gusta: transformar el sector de la panadería.

Hoy, Europastry es una empresa más fuerte y más diversificada en su gama de productos. Gracias a la integración de las personas que forman parte de estas empresas, hemos conseguido ampliar nuestras capacidades y horizontes en bollería salada, *brioche*, bollería cocida y panes ultracongelados. Esto nos ha permitido lanzar este 2019 más de 400 productos nuevos.

Porque, al fin y al cabo, esta es una empresa de panaderos. Si no te gusta la panadería, deberías plantearte si Europastry es tu sitio. La panadería es nuestra pasión y la llevamos en nuestro ADN.

Nuestra particular visión del mundo de la panadería y nuestra obsesión en ser especialistas de masas congeladas, nos ha permitido también reforzar nuestra posición a nivel internacional. Hoy Europastry es una empresa líder no sólo en el mercado de España y Portugal, también lo es en mercados tan exigentes como los de Centroeuropa, o el de Estados Unidos. También nuestra presencia en mercados emergentes va en aumento. Hoy podemos encontrar productos de Europastry en 75 países.

El año 2019 también ha sido un año donde hemos seguido aprendiendo como equipo. Nuestro estilo es el de predicar con el ejemplo. Nos gustan las personas que se ponen “delante” de su equipo y no las que se “esconden” detrás de ellos. Personalmente, dedico mucha parte de mi tiempo a fomentar esta cultura y a corregir las actitudes pasivas. Somos gente inquieta, nos gusta hacer que las cosas pasen, no nos dan miedo los

errores, disfrutamos aprendiendo a corregirlos.

Nos gusta la gente que hace autocrítica y que es capaz de mejorar constantemente su trabajo. Desconfiamos de la gente que todo lo hace perfecto y que nunca tiene problemas o la necesidad de mejorar, simplemente porque la vida no es así. Para conseguir mejores resultados, nos gusta también apostar por la promoción interna y la formación de nuestros equipos.

También somos de los que pensamos que la clave en nuestro negocio está en la excelencia en las operaciones y en la austeridad en el gasto. Estamos orientados a la acción. Nos gusta la gente que hace que las cosas pasen. Pocas reuniones y poco *powerpoint*. En cambio, nos gusta dedicar tiempo y recursos en cuestiones de impacto. De hecho, este 2019 hemos dedicado 119 millones de euros en nuevas inversiones en I+D y ampliación de capacidad para elaborar nuevos productos.

Si miramos al largo plazo, la sostenibilidad es un aspecto que nos obsesiona. En un futuro no tan lejano, las empresas o serán sostenibles o no existirán. Forma parte también de nuestra convicción como panaderos. Sólo podemos obtener los mejores productos si respetamos lo que la Naturaleza nos da sin querer acelerar sus tiempos. Para ser coherentes con esta idea, desde el 2019 toda la energía eléctrica que utilizamos proviene de fuentes renovables. De esta forma, conseguimos reducir nuestra huella de carbono de forma significativa. Así es como reafirmamos, un año más, como socios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, nuestro compromiso con el medio ambiente y con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

De cara al 2020 y en adelante, seguiremos trabajando en aquello que más nos gusta, hacer la vida de la gente más fácil, más saludable y más feliz. Somos gente positiva, inquieta y con ambición de transformar la panadería.



1. We are Bakers
P—10
2. Pasión panadera
P—18
3. We are multilocal
P—30
4. Excelencia operacional
P—58
5. El motor de la innovación
P—62
6. Máxima calidad—*Producto*
P—70
7. Nuestros panaderos—*Personas*
P—78
8. Baking a better world together—*Planeta*
P—88
9. Nuestras marcas
P—96
10. Dando visibilidad a los productos
P—114

1

We are
Bakers



We are Bakers

Nuestros orígenes están arraigados a la panadería tradicional. Somos guardianes de un legado. Adoptamos una larga tradición y herencia en las que el tiempo es tan importante como las materias primas para hacer la masa perfecta. La perseverancia y el cuidado son nuestros aliados. La naturaleza, nuestra inspiración.

Pero también somos inconformistas. Creemos que la tradición es el punto de partida perfecto para crear nuevas formas de hacer que las cosas sucedan. El futuro debe construirse en base a las necesidades de las personas. La innovación es nuestra fuerza impulsora, nuestro mantra.

Creemos en la persistencia, en la creatividad, en el dinamismo. Actuamos comprometidos con todo lo que hacemos, especialmente con el medio ambiente. Creemos que nuestro impacto en el mundo puede marcar la diferencia y trabajamos duro para dejar una impronta positiva.

Somos los que nos levantamos temprano para compartir nuestra pasión con el mundo. Con un ojo puesto en el pasado y otro en el futuro, estamos reinventando la cultura de la panadería.

We are bakers.



Nuestro propósito

Existimos para crear una nueva cultura de la panadería basada en la tradición que explora nuevos caminos gracias a la inno-

vacación. Una cultura que tiene el objetivo de hacer la vida de la gente más fácil, más saludable y más feliz.



Nuestros valores

We are Brave

Nuestra evolución tiene que ver con la valentía de probar nuevas maneras de hacer las cosas. El cambio está en nuestro ADN. La innovación forma parte de la esencia de Europastry. Nuestra actitud es audaz. Asumir retos es nuestro pan de cada día.

We are Restless

Estamos convencidos de que las claves del éxito son la complicidad y la cooperación: colaborar codo con codo con nuestros clientes y nuestros proveedores. Ellos dan valor a lo que hacemos. Con ellos, somos más fuertes.

We are Grounded

Nuestros orígenes como empresa familiar nos hacen ser conscientes del legado artesanal. Respetar y honrar esta tradición está en la base de nuestro trabajo, así

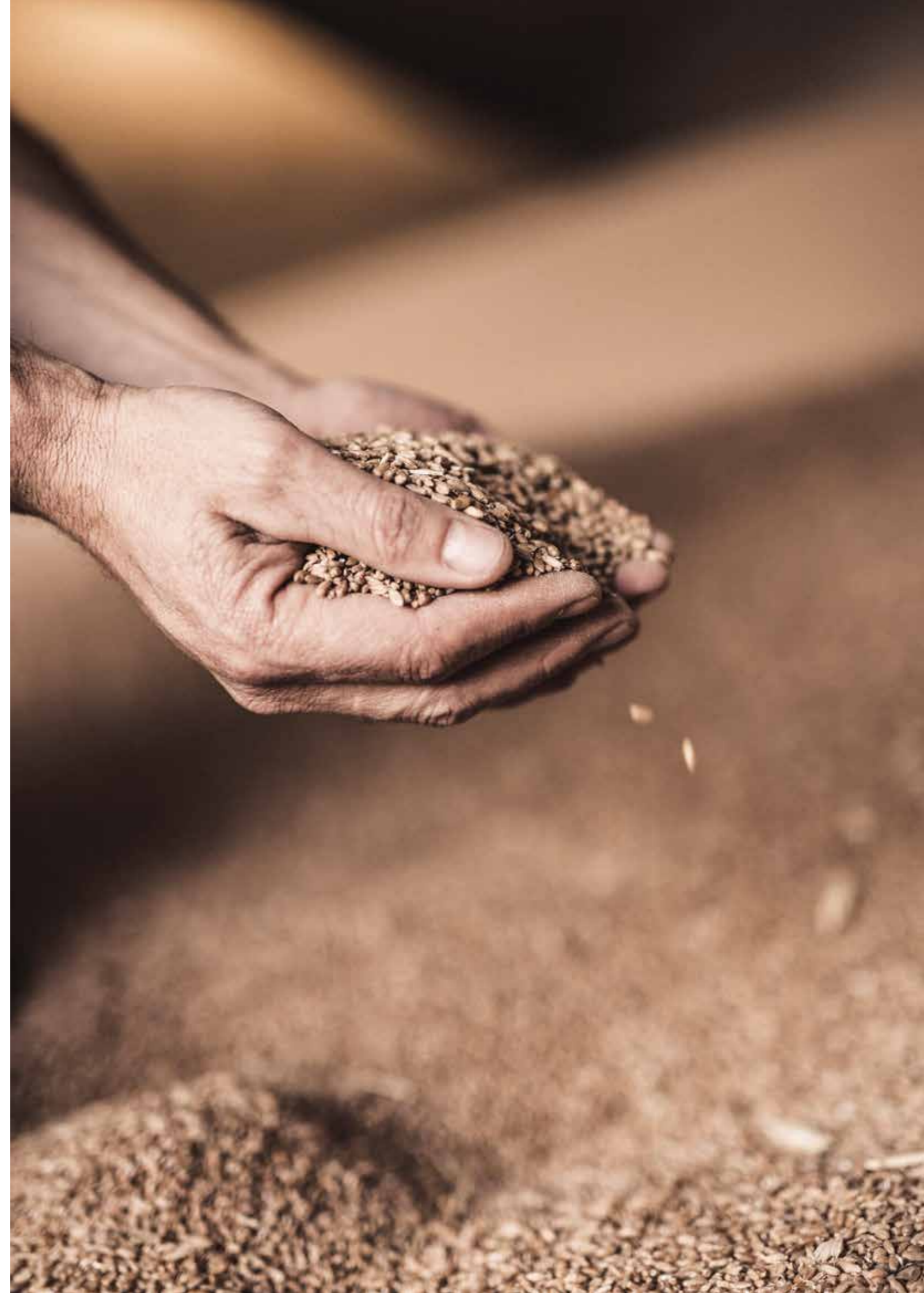
como la curiosidad, la creatividad y la búsqueda constante de la innovación.

We are Committed

Nuestro compromiso es generar un impacto positivo en las personas que formamos Europastry y en la sociedad. Elaboramos productos excelentes, respetando el medio ambiente, reduciendo el impacto de nuestra actividad en la naturaleza.

We are Flexible

Las necesidades de los consumidores evolucionan continuamente. Estamos preparados para anticipar nuevas tendencias aprendiendo de lo que ocurre en todo el mundo y aplicándolo de forma local. Y compartimos una idea clave: los tiempos cambiantes requieren mentalidades flexibles.



2

Pasión
panadera



Comité Directivo



Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo



Jordi Morral
CEO

Un año más, hemos sabido mantener la pasión panadera que nos caracteriza para afrontar los retos y desafíos de nuestra Compañía. En 2019 seguimos manteniendo nuestro liderazgo en el mercado español y logramos consolidar nuestras adquisiciones a nivel internacional, especialmente en Europa Central y Estados Unidos. Estos hitos solo se logran porque somos auténticos panaderos, porque trabajamos con actitud proactiva, de forma ágil, flexible, valiente y sostenible; porque nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes y porque les ofrecemos productos de la mejor calidad



Alberto Alonso
Director de I+D Bollería

Un año más consiguiendo hacer realidad proyectos emocionantes con el objetivo de estar siempre en la vanguardia y poder ofrecer a nuestros clientes lo mejor de nosotros. La mejor arma, el equipo humano. ¿Que seríamos si no tuviéramos el valor de intentar algo nuevo?



Jorge Amado
CEO Europastry Portugal

El 2019 en Portugal fue un año notable. Consolidamos Confeitaria Torres como negocio, reforzando la posición de liderazgo en el sector, pero sobre todo, ganando confianza para garantizar la satisfacción de nuestros clientes. La eficiencia y la optimización de los procesos fueron aspectos decisivos para nuestro éxito en términos productivos y comerciales, y este mérito se debe al excelente equipo que hemos construido en conjunto. También son destacables los casi 20 años al servicio de esta empresa, que me hace crecer como profesional y ser humano, y me hace sentir muy orgulloso todos los días.



Joaquim Bauló
CFO

Un año más la evolución financiera de la compañía ha sido extraordinaria. La cifra de negocios ha crecido un 17%, gracias a un sólido crecimiento orgánico (+4%) y la total integración de las adquisiciones realizadas en 2018. El Ebitda, por su parte, ha incrementado un 27% situándose en el 16,5% sobre ventas, donde destaca la fuerte mejora de rentabilidad de las unidades de gestión USA y Central Europe. Este nuevo paso adelante nos permite tener un grupo más fuerte, más diversificado y mejor preparado para continuar con esta exitosa historia de crecimiento rentable.



Jordi Caballero
Director de I+D Pan

La innovación constante es la única forma de mantenerse competitivo, porque ninguna ventaja es sostenible en el largo plazo. La innovación no es una novedad, ni su contenido, ni el ingenio de la idea, sino que es su éxito en el mercado. Un buen ejemplo es nuestra gama de pan Cristallino.



Daniel Calvo
Director General Iberia

El 2019 ha sido un buen año para Europastry por tres razones: 1. Hemos logrado hacer crecer nuestro negocio por encima de mercado en todos los indicadores clave, en todas las familias de producto y en todas las divisiones. 2. Hemos cometido errores, pero nos han fortalecido. Hemos tomado mayor conciencia de que el cliente se atiende desde todas las áreas de la compañía, porque desde todas ellas se construye nuestra propuesta y de ellas también depende el grado de satisfacción de nuestros números uno (nuestros distribuidores y clientes). 3. También nos hemos atrevido a innovar más: en el modo de trabajar en equipo (sin barreras departamentales, por proyectos concretos), en el lanzamiento de nuevos productos y en nuevas propuestas digitales. Sea lo que fuere que nos depara el futuro, nuestro compromiso consiste en seguir trabajando duro y con valentía. *We are brave, we are bakers.*



Marta Cortés
Directora de Marketing

2019 fue un año intenso y con buenos resultados. Siguiendo nuestra filosofía basada en un enfoque integral en el cliente, hemos mantenido inversiones en innovación y marketing para mejorar sus campañas y contribuir a su éxito. La gama Saint Honoré se ha consolidado como referencia del mercado; hemos ampliado la bollería de mantequilla; hemos crecido con la familia Dots, lanzando los RainbowDots; y hemos continuado dando soporte en comunicación e imagen y en las campañas comerciales en todos los canales.



Jean François Duquesne
CEO Europastry North America

El 2019 fue un año fundamental para Europastry USA, debido a la integración de las actividades de Euroclassic y el despliegue de las nuevas inversiones industriales. Estos dos acontecimientos clave nos posibilitan contar con una nueva plataforma de crecimiento en USA, al mejorar significativamente nuestra cuota de mercado en el sector *retail*. Además, también nos otorgan un mejor posicionamiento en el sector del *foodservice*. Combinadas con un excelente trabajo de marketing, estas inversiones perfeccionarán nuestro posicionamiento en el mercado en línea con nuestro grupo.



Jordi Fabregat
Director de Operaciones y Desarrollo de Inversiones

2019 ha sido el año en que hemos visto gran parte de nuestros proyectos realizarse, la nueva línea de *burger brioche* en USA, la línea de *doughnuts* flexible en Sarreal y la de pizzas en Lugo, así como la consolidación de los proyectos de bollería prefermentada; silo automático de almacenamiento de palets, *doughnuts* rellenos en Holanda y bollería cocida en Portugal. Sin duda, artillería más que suficiente para afrontar el futuro de forma positiva, incrementar el liderazgo en España y desarrollar aún más el crecimiento internacional.



Maurice Hansté
CEO Europastry Central Europe

El año 2019 fue muy constructivo para Europastry Central Europe. Con equipos locales fuertes y la estrategia correcta, estamos agregando capacidades relevantes. La tradición y el legado siempre están presentes en nuestras gamas, mientras que el desarrollo de nuevos productos y los avances tecnológicos nos colocan a la vanguardia de la innovación. Nuestra exposición continúa creciendo y nosotros aprovechamos nuestra magnitud manteniendo la relevancia local. Nuestro principal objetivo es atender a nuestros clientes en todos los sentidos, para lo cual trabajamos diariamente, como un solo equipo. Finalmente, estamos comprometidos en crecer de manera sostenible y, por lo tanto, no comprometeremos nuestra filosofía de *Baking a better world together*.



Bertrand Laffont
Director División Internacional

El año 2019 se caracterizó por una aceleración del negocio durante el segundo semestre a través de nuevos proyectos estratégicos y necesarios para establecer una base sólida en los diferentes áreas donde hemos invertido. Nuestra proximidad con todos los mercados nos permite actuar en plazos justos respetando perfectamente todos los requerimientos de los clientes.

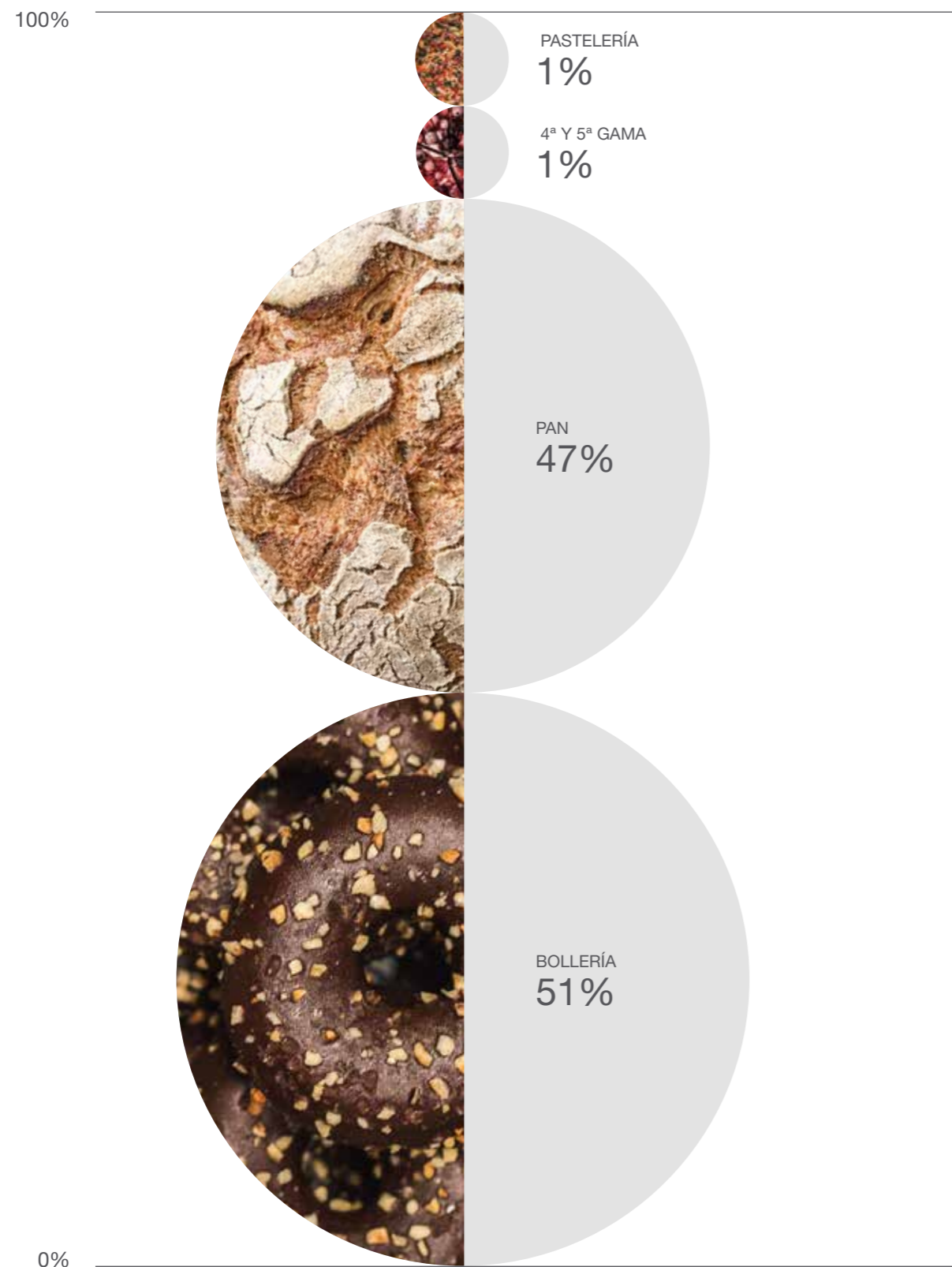


Josep Serret
Director Industrial

Cerramos el 2019 con la clara priorización en seguridad, calidad y herramientas de *lean manufacturing*, como pilares básicos sobre los que se sustenta la eficacia en la producción y la excelencia operativa

Áreas de Negocio

% en Valor



Canales de distribución

% en Valor



Evolución de nuestra facturación

Valor neto
(millones de €)



Hitos 2019

Eficiencia



Innovación

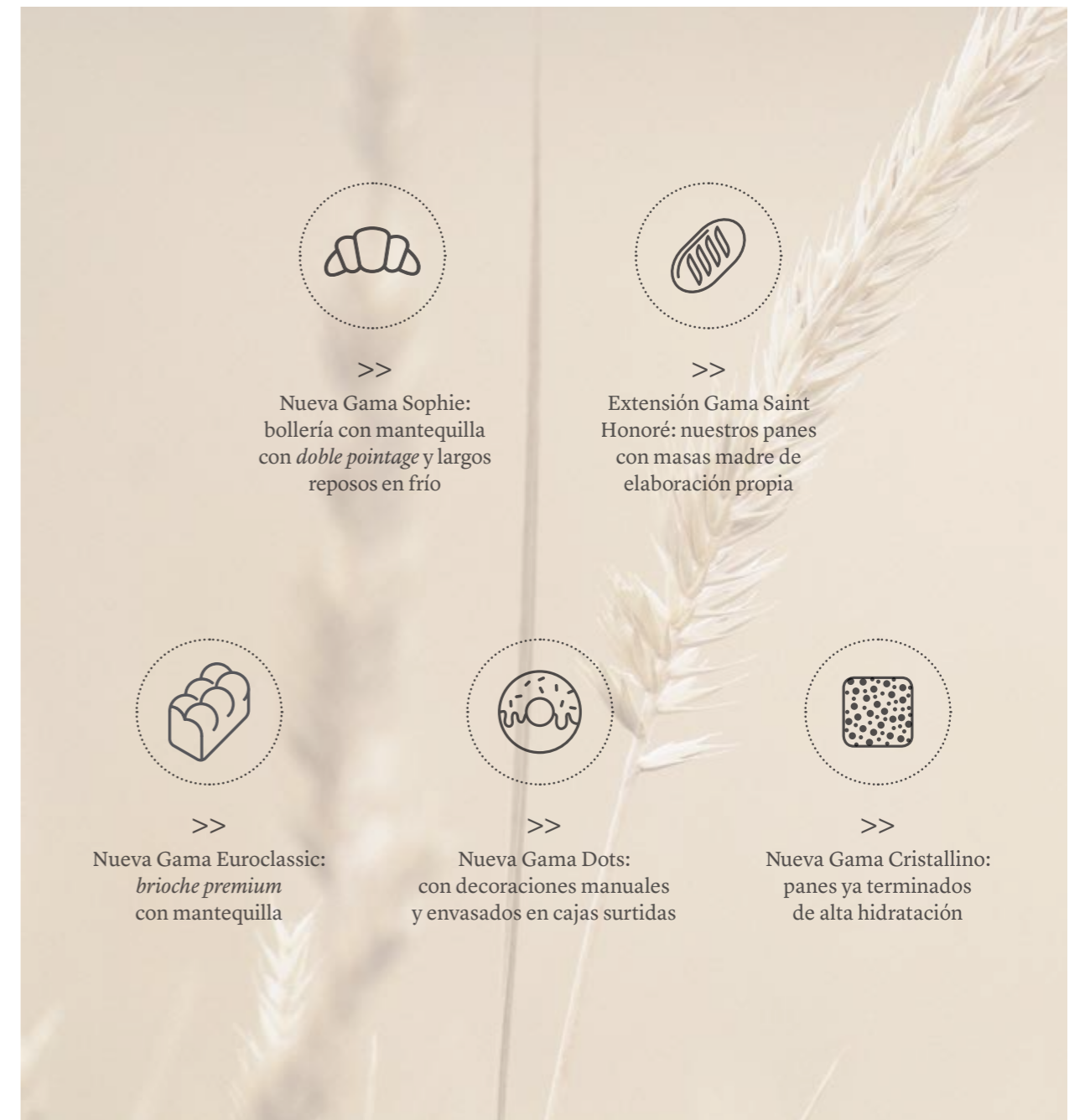


Hitos 2019

Sostenibilidad



Crecimiento



3

We are
multilocal



Europastry en el mundo

Presentes en todo el mundo,
cuidando los vínculos locales

Países: +75
Plantas de producción: 22
Filiales: 28
Distribuidores: +600

-  Mercados
-  Plantas de producción
-  Filiales



Europastry Iberia

El origen de una tradición
que nutre de sabor

Plantas de producción: 17
Filiales: 13
Distribuidores: +200



Plantas de producción

- 1 - Sant Joan Despí
- 2 - Rubí
- 3 - Barberá del Vallés
- 4 - Azuqueca de Henares
- 5 - Sarral
- 6 - Vallmoll
- 7 - Paterna
- 8 - Tenerife
- 9 - Koama
- 10 - Otero de Rei
- 11 - Lugo CEAO 1
- 12 - Lugo CEAO 2
- 13 - Hornos San Fiz Begonte
- 14 - Chousa: Centro de Innovación en Panadería
- 15 - Carregado
- 16 - VN Famaliçao
- 17 - Trofa



Filiales

- La Coruña
- Pontevedra
- Lugo
- Porto
- Lisboa
- Bilbao
- Madrid
- Málaga
- Gerona
- Barcelona
- Valencia
- Palma
- Tenerife

En el 2019, **nuestro negocio de Iberia ha continuado creciendo**. Gracias a la integración de los equipos de Ingapan, Confeitaria Torres y Atlantic Pan, hemos conseguido alcanzar nuevas cotas a nivel de desarrollo de productos y desarrollo de mercados.

Hoy en Iberia funcionamos como **una única empresa con un nivel más alto de capacidades**. Hemos incorporado los productos salados y de quinta gama elaborados en Galicia, los *croissants brioche* elaborados en Trofa, y los panes elaborados en Tenerife al portafolio de productos de nuestra amplia red de distribuidores.

En Iberia hoy contamos con **más de 200 distribuidores, 13 delegaciones de venta** y un equipo comercial de **125 promotores**. Somos una de las redes de distribución en frío más importantes de la Región para el canal *foodservice*. Distribuimos a más de **76.000 clientes**. No solo lideramos el mercado en términos absolutos, sino también a nivel de innovación. Contamos con un equipo de **más de 20 técni-**

cos que dan soporte a las necesidades de nuestros clientes y al desarrollo de nuevos productos.

Asimismo en el 2019 en Iberia hemos ejecutado inversiones por valor de **32 millones de euros**. Estas inversiones corresponden a una nueva línea de producción de *croissants* de mantequilla en Sarral, una nueva línea de Dots y un almacén logístico en Sarral totalmente automatizado. Estas inversiones supondrán la **creación de 70 puestos** de trabajo directos cuando estén en pleno rendimiento.

La nueva línea de producción de Dots es **única en su género a nivel mundial** dado que tiene la capacidad de producir 4 productos de diferente sabor, relleno y decoración al mismo tiempo para luego envasarse en el mismo embalaje. Gracias a ello hemos podido introducir toda una nueva línea de productos envasados. Asimismo, gracias a esta inversión podemos realizar acabados de productos manuales análogos a los que se pueden realizar en puntos de venta artesanos.





Sarral



Vallmoll

- > Una inversión de 30 millones de euros permite ampliar las instalaciones con una nueva línea de bollería prefermentada *premium* de alta tecnología.
 - > Gracias a esta inversión podemos **emular los métodos tradicionales** de elaboración de los *boulangers*: combinar ingredientes de la más alta calidad con largos reposos en frío de la masa, transformando el tiempo en un ingrediente más. Como resultado, las gamas **Viennoiserie Caprice** y **Sélection d'Or** se definen por su extraordinaria calidad.
 - > Desde Sarral producimos también nuestra gama más selecta de mantequilla, **Sophie**. Una bollería que se funde en la boca, gracias a combinar un proceso cuidado con ingredientes seleccionados, *double pointage*, temperatura, pasión para conseguir un **hojaldre laminado fino**, una **textura aireada** y un **color dorado único**.
 - > Además, en 2019 también se construye un **nuevo silo, con una capacidad de 7.500 palés** y con un sistema de funcionamiento totalmente automatizado, así como una nueva depuradora para el tratamiento de aguas residuales.
 - > Especialización: bollería cruda, prefermentada Viennoiserie Caprice, Sélection d'Or, Sophie, pan y Dots.
- > Desde de julio de 2019, Vallmoll cuenta con una nueva línea de alta capacidad dotada con la última tecnología. El objetivo es garantizar la máxima calidad y la regularidad en el proceso de elaboración de la gama Pan Burger, que se ha consolidado con éxito en los mercados nacional e internacional.
 - > Además de esta gama, la nueva línea también **elabora pan ya listo** para consumir en formatos envasados como los *packs* de Pan Burger, Cristallino o Brioche.
 - > La inversión ha permitido a la planta de Vallmoll crear **50 nuevos puestos de trabajo** directos.
 - > En Vallmoll producimos la gama Pan Burger y Burger Cristal: un **pan 100% natural y sin ningún aditivo, con sello Clean Label**, elaborado con masa madre y con largas fermentaciones. A la vez, seguimos ampliando la gama Gran Reserva, panes que se caracterizan por una selección de **trigos e ingredientes de proximidad** "del campo a la mesa" y su triple fermentación.
 - > Especialización: pan rústico, Pan Burger y pan Cristallino.





Paterna

- > La planta de Paterna integra el **enfoque innovador de la industria 4.0** para garantizar la máxima calidad, trazabilidad y seguridad de los procesos de producción. La innovación aplicada a la gama Saint Honoré demuestra la perfecta unión de tecnología, tradición e innovación; algo que cada vez más se afianza en nuestras panaderías. Panes de largos reposos, con masas madres propias, cocidos en hornos de suela de piedra, con ingredientes 100% naturales y harinas molidas en molinos de piedra.
- > Con todos estos avances se logra una trazabilidad total del proceso productivo, con información fiable y en tiempo real; además, se elimina la necesidad de papel en planta y se establece un sistema de mejora continua.
- > Especialización: pan Saint Honoré.



Lugo

- > En 2019 se refuerza la producción de toda una serie de productos emblemáticos: empanadas gallegas, empanadillas, *snacks*, panes de origen, platos preparados y pastelería. Actualmente, en Lugo elaboramos más de **150 referencias de pastelería** y más de **30 productos de la gama Koama**.
- > Especialización: pan artesano, empanadas, empanadillas, cuarta y quinta gama Koama, bocadillos, pizzas Kentes y pastelería.



Portugal

- > En 2019, hemos conseguido **consolidar nuestra posición en el mercado portugués** gracias a la ampliación acometida en nuestra planta situada en Trofa (Oporto). De esta forma, hemos conseguido incrementar nuestras capacidades para la elaboración de Croissant Brioche, Pao de Deus y Bolo de Rei, productos ya cocidos que gozan de una muy **buena acogida dentro del mercado portugués**. Junto a la gama de Croissant Brioche, desde nuestra planta en Carregado (Lisboa), elaboramos el Pastel de Nata, tanto en masa precocido como listo. El talento de nuestros *padeiros* nos permite vender este exquisito producto portugués no sólo a nivel local sino ser reconocidos como uno de los mejores elaboradores de Pasteles de Nata que pueden encontrarse a nivel internacional.
- > Especialización: productos *bricho* laminados como el Croissant Brioche o el Brioche Roll. Bollería portuguesa como el Pastel de Nata, Pao de Deus o los Bretzels.




Europastry Central Europe

Placer de hoy y de siempre
en el corazón de Europa

Plantas de producción: 2
Filiales: 2
Distribuidores: 49

 **Plantas de producción**
1 - Beuningen
2 - Oldenzaal

 **Filiales**
Beuningen
Oldenzaal

El 2019 ha supuesto la **consolidación de Europastry en la región** (compuesta por Benelux, Alemania, UK y Scandinavia). Europastry y Grand Duet se han integrado a todos los niveles y a día de hoy funcionamos como una **única compañía**.

Actualmente, nuestro negocio en la Región representa **81 millones** de euros y **emplea a 421 personas**. Nuestro portafolio de productos está formado por Dots, bollería dulce, *snacks* salados y pan (tanto ultracongelado en crudo como precocido). Contamos pues, con la variedad necesaria para cubrir **las necesidades de cualquier cliente** del canal *retail* o *foodservice* tanto a nivel internacional como local.

Contamos con 2 centros productivos, en Beuningen y Oldenzaal, siendo este último uno de los más avanzados. De hecho, durante el 2019 hemos iniciado el proyecto de la que será una de las primeras plantas de masas congeladas **“Carbon Neutral” a nivel Internacional**.

En nuestra planta de Beuningen, contamos también con un **Centro de Innovación** desde donde damos servicio a todas las necesidades especiales de nuestros clientes y desde donde desarrollamos nuevos productos para todo el Grupo, como por ejemplo el pan ultracongelado prefermentado.



Central Europe

Plantas de producción: 2
Filiales: 2



Oldenzaal

- > Especializada en bollería —especialmente Dots y BerliDots, *croissants* y bollería dulce—, la planta de Oldenzaal fue construida en 2014 siguiendo los estándares del certificado de **construcción sostenible BREEAM**. Como el resto de instalaciones productivas de Europastry, utiliza únicamente energía **100% verde**.
- > El foco en la sostenibilidad permea todos los aspectos de la planta. Destaca la estricta gestión de residuos, de **eliminación del uso de plástico y cartón**, y de reutilización con la finalidad de evitar mermas.
- > Otro punto importante es la compra de materias primas procedentes de **productores locales**. De esta forma se reducen al máximo las *food miles* de los productos, en comparación a los estándares actuales de mercado.
- > Especialización: bollería y Dots.



Beuningen

- > **Beuningen se integra** por completo en el negocio de Europastry, con una estrategia de gestión local de toda la zona siguiendo el modelo multilocal de la compañía.
- > La planta de Beuningen es especialista en la elaboración de masas congeladas de pan y surtidos de *snacks* dulces y salados, como las mini pizzas o los *sticks*. También está especializada en la elaboración de pan ultracongelado; los hojaldres de pollo o salchicha; y los *turnovers* de albaricoque, manzana o fresa.
- > Durante 2019 se ha puesto el foco en la gestión integral de los equipos locales para aportar valor añadido al cliente de forma rápida y eficaz.
- > Especialización: pan ultracongelado, *snacks* dulces y salados.




Europastry América del Norte

Pura pasión por la gastronomía:
el nuevo sueño americano

Plantas de producción: 3
Filiales: 2
Distribuidores: 113

 **Plantas de producción**
1 - New Brunswick
2 - Ronkonkoma
3 - Bayport

 **Filiales**
Nueva York
Nueva Jersey



Durante el año 2019 nuestra actividad ha seguido creciendo en Estados Unidos gracias a la **integración de Euroclassic** en la Compañía.

A día de hoy, nuestro portafolio de productos y nuestra capacidad de innovación se ha incrementado notablemente. Además de ser el **mayor importador de productos europeos del sector**, contamos con una amplia gama de productos locales de elaboración propia producidos desde nuestras tres plantas de Bayport, Ronkonkoma y New Brunswick donde contamos con 11 líneas de fabricación. Somos capaces de aunar la capacidad de desarrollo de nuevas tendencias a **nivel internacional**, con el desarrollo de productos adaptados a las necesidades del **consumidor local**.

Nuestra gama de productos está compuesta principalmente por el Brioche, Viennoiserie, los Dots, el pan precocido rústico y el pan ultracongelado en crudo. Gracias a un extenso equipo de técnicos de ventas y promotores, contamos con una **amplia presencia en clientes Nacionales y Regionales** del canal *retail* y *foodservice*. De hecho, nuestra marca Euroclassic está presente en las panaderías de clientes como Whole Foods Market o Wegman's.

En el 2019 nuestras ventas han sido de **163 millones de euros** y empleamos a **616 personas**, convirtiéndonos en una de las mayores empresas de nuestro sector en la Costa Este de los Estados Unidos.

América del Norte

Plantas de producción: 3
Filiales: 2



- > En 2019 Euroclassic completa su **total integración en Europastry North America**, lo que permite consolidar la apuesta por la gama Brioche, con una nueva línea de producción en New Brunswick.
- > En cuanto a nuevos lanzamientos, destacan las **familias Brioche**, con dos productos estrella como Whole Grain Brioche Bun y Vegan Brioche Style, y por otra parte la *ciabatta*, que adaptamos al mercado *retail* con desarrollos como Multigrain Sliced, Asiago Cheese Sliced y Onion Poppy Sliced.
- > Otro referente son nuestros Knots Clean Label producidos en New Brunswick, producto estrella dentro del mercado norteamericano, donde fabricamos más de **170.000 Knots al día con un proceso manual**, atados uno a uno.
- > Especialización:
New Brunswick (Nueva Jersey): pan precocido, pan ultracongelado, bases de pizza, Knots y *brioche*.
Bayport (Nueva York): pan ultracongelado.
Ronkonkoma (Nueva York): pan artesano y *ciabattas*.



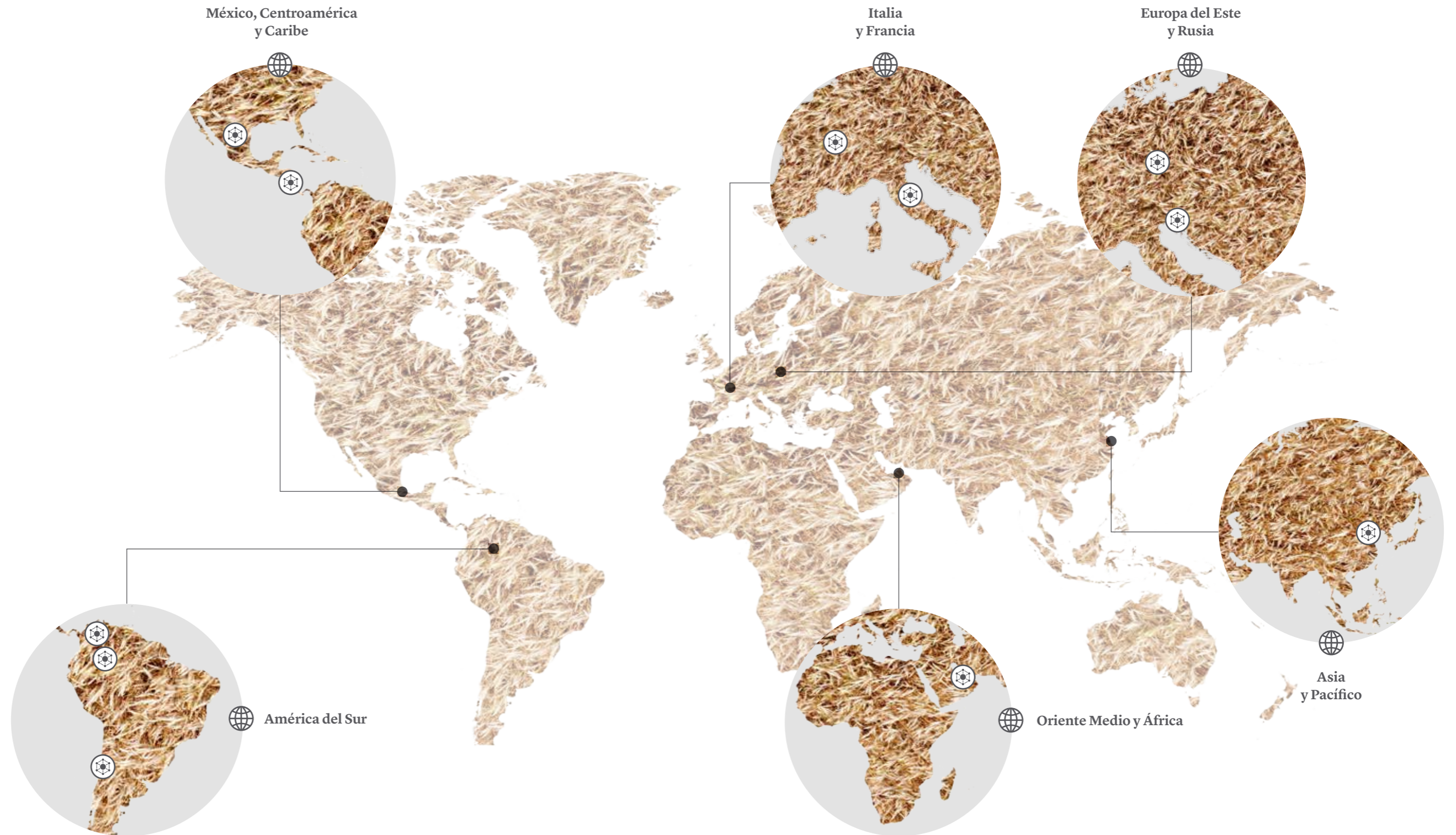
Resto del mundo

Nuevos mundos, nuevos consumidores por complacer

Filiales: 11
Distribuidores: +170

 Mercados

 Filiales
China
Dubai
República Checa
Croacia
Costa Rica
Colombia (2)
Chile
Italia
Francia
México



México, Centroamérica y Caribe

Filiales: 2



México y Costa Rica

- > Una nueva oficina de ventas en México atiende a la región de países formada, además de este último país, por **Costa Rica, Panamá, Honduras, El Salvador, Guatemala, República Dominicana, Puerto Rico y Cuba**. De esta forma podemos dar un mejor servicio y más ágil a nuestros clientes en la región.
- > Nuestra presencia en la región ha ido aumentando durante los últimos años gracias al **desarrollo de productos a medida** cubriendo las necesidades de nuestros clientes que cada día confían más en nuestros productos. Nuestra intención es la de seguir apostando por el **desarrollo de Europastry en esta zona**.

América del Sur

Filiales: 3



Chile y Colombia

- > Desde nuestra oficina en Bogotá damos servicio a nuestros clientes de todo el país. A día de hoy contamos con un **equipo de 30 profesionales de la panadería**. Asimismo, contamos con suficiente capacidad logística y de almacenaje para suministrar a las principales regiones de todo el país. Después de casi 10 años, hoy somos uno de los referentes en el país en el suministro de masas congeladas de panadería tanto para el canal *foodservice* como para el *retail*.
- > En Chile contamos también con una larga trayectoria. Tenemos capacidad logística en varias zonas del país. Contamos con un equipo de **94 profesionales de los cuales 60 son técnicos**, todos dando servicio a diario a nuestra base de clientes, lo que nos permite adaptar nuestro portafolio de productos a sus necesidades.
- > Igualmente, durante el 2019, hemos reforzado nuestra presencia en países como **Perú, Brasil o Ecuador** gracias a las nuevas alianzas con distribuidores locales de cada país o región.

Italia

Filiales: 1



Italia

- > Durante el año 2019 debemos destacar la consolidación de la unidad de negocio de **Europastry Italia**.
- > Con el crecimiento de la gama Cristallino en el canal *retail*, y la **consolidación de la Demi Baguette Cristal** como el top ventas de la categoría de pan, afianzamos la unidad de negocio de Europastry Italia.
- > Ponemos el **foco en el canal foodservice**, donde nos posicionamos como un proveedor de soluciones innovadoras. Contamos con presencia en las principales cadenas de restauración y ganamos posiciones con la familia Dots y la gama de panes **rústicos O Forno Galego**.

Francia

Filiales: 1



Francia

- > Pese a ser Francia uno de los mercados más desarrollados a nivel internacional, estamos presentes en el mercado francés desde **hace más de 20 años**. Nos hemos especializado en categorías como los Dots, donde somos uno de los líderes en todo el país, al igual que con nuestra gama de Viennoiserie Caprice (es importante destacar que vendemos *croissants* en París y Dots en Nueva York). Gracias a nuestra capacidad de adaptación a las necesidades locales, hoy Europastry es un referente en todo el país dentro del sector de las masas congeladas.

Europa del Este y Rusia

Filiales: 2



República Checa y Croacia

- > Desde las oficinas en la República Checa y Croacia, damos servicio a todos nuestros clientes de la mayor parte de los países del Este de Europa: **Estonia, Letonia, Lituania, Eslovaquia, Hungría, Eslovenia, Bulgaria, Rumanía, Moldavia, Montenegro, Bosnia & Herzegovina, Serbia y Kosovo**. Son mercados muy diversos en cuanto a tamaño, población, idioma y cultura. Europastry se adapta a cada uno de ellos ofreciendo productos de calidad única que satisfagan las necesidades particulares de cada país.
- > **2019 consolida nuestro crecimiento en la región**, especialmente en la República Checa y Rumanía. En todos los mercados nacionales el trabajo conjunto con los distribuidores permite impulsar el conocimiento de los productos y marcas de Europastry. Son claves para esta región los Dots, la bollería dulce y salada y las diferentes familias de pan.

Oriente Medio y África

Filiales: 1



Dubai

- > Europastry se consolida en **Oriente Medio y África** con un firme crecimiento, especialmente en **Emiratos Árabes y Arabia Saudí**, donde contamos con distribuidores clave y de confianza. Las categorías de bollería, Dots y pan son las que más se han expandido en esta región del mundo.
- > En África, los productos de Europastry confirman su buen desarrollo en países como **Ghana y Sudáfrica** y al mismo tiempo llegan a nuevos mercados como **Nigeria**.

Asia y Pacífico

Filiales: 1



Shanghái

- > La nueva oficina de ventas de Shanghái tiene el objetivo de **prestar un servicio local** cercano desde el corazón de una de las regiones del mundo donde se proyecta un mayor crecimiento de la demanda de productos de pan y bollería congelados.
- > Actualmente Europastry opera en **Tailandia, Corea del Sur, China, Hong Kong, Japón, Filipinas y Australia**. En todos estos países crecemos de la mano de clientes clave, especialmente en el segmento de la bollería lista.
- > En este sentido, nuestros Dots, *muffins* y *croissants* son los productos que experimentan un mayor desarrollo en ventas en esta región.
- > El objetivo de Europastry es convertirnos en el *partner* principal de nuestros clientes, entendiendo las peculiaridades de sus mercados y su propia actividad de negocio, ofreciéndoles una **respuesta rápida con cercanía geográfica**.

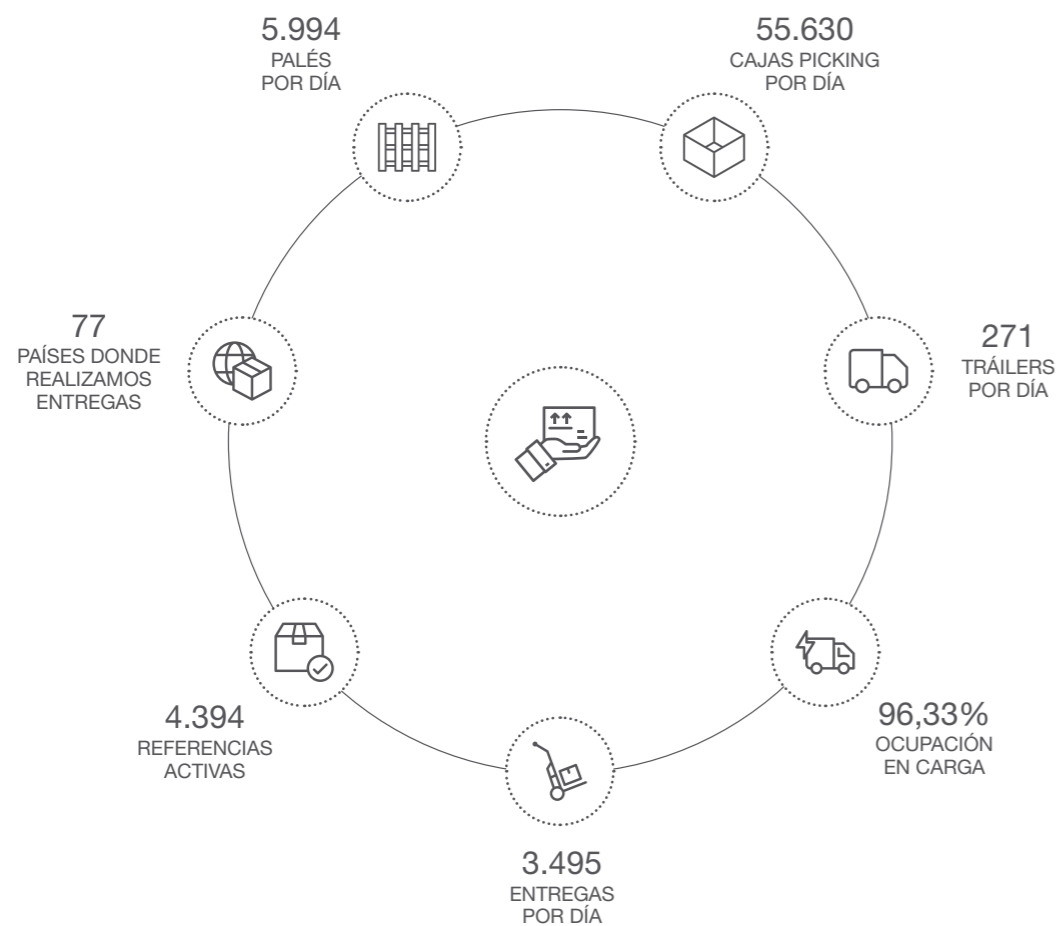


4

Excelencia
operacional



Excelencia operacional



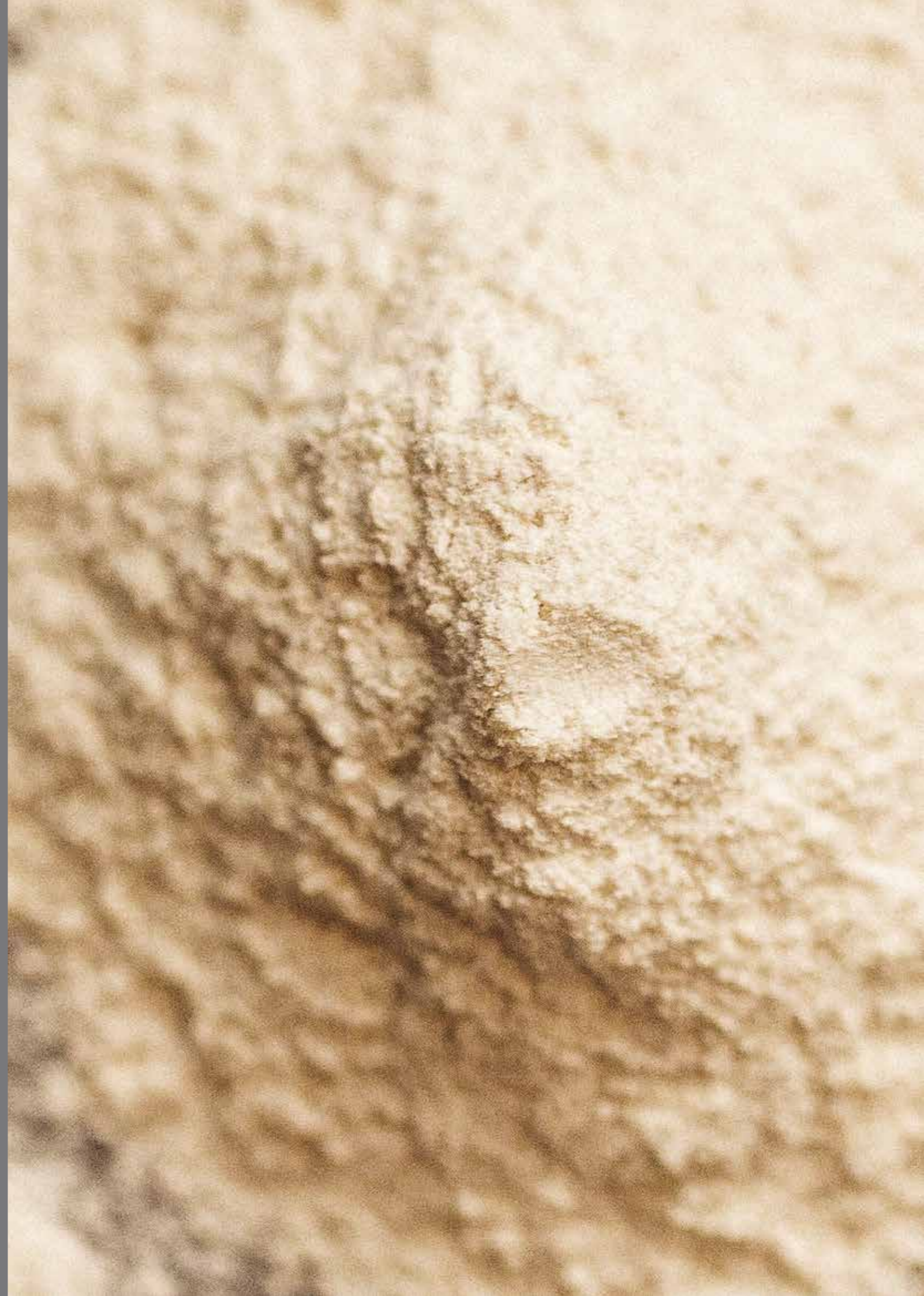
Una extensa red de distribución capilar permite proporcionar un servicio óptimo a los clientes. La logística de Europastry, basada en la excelencia, gestiona cada día más de 4.300 referencias y más de 3.400 entregas diarias en 77 países.

Nuestras operaciones son flexibles y dinámicas. Se customizan para atender las necesidades de cada cliente. Se desarrollan en procesos eficientes y sostenibles. Con un alto grado de omnicanalidad, llegamos a todo tipo de tiendas, plataformas y distribuidores.



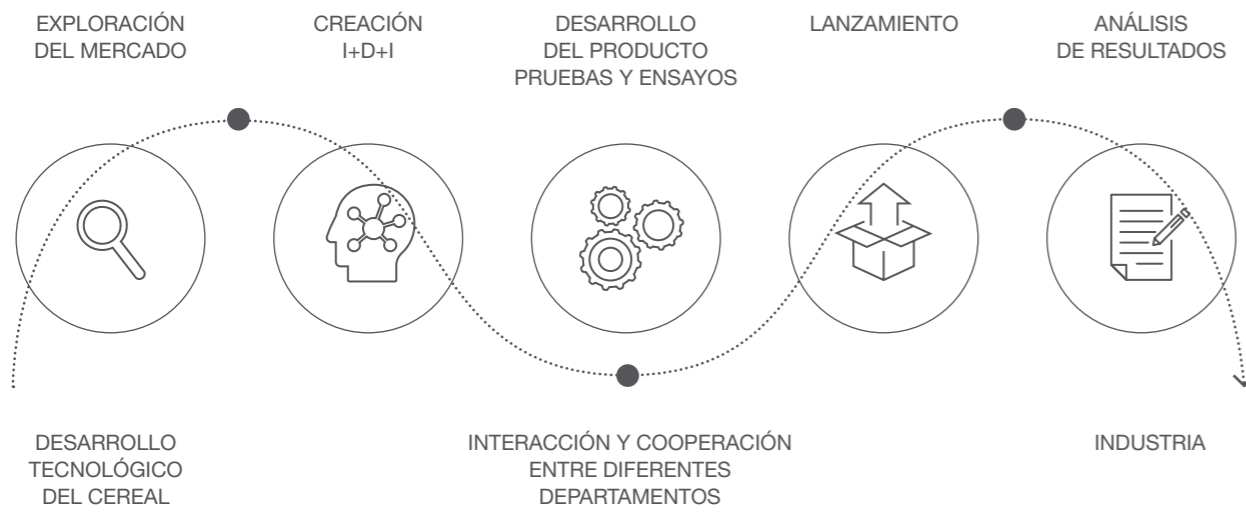
5

El motor de
la innovación



Cómo innovamos

Un proceso dinámico donde el cliente es el foco



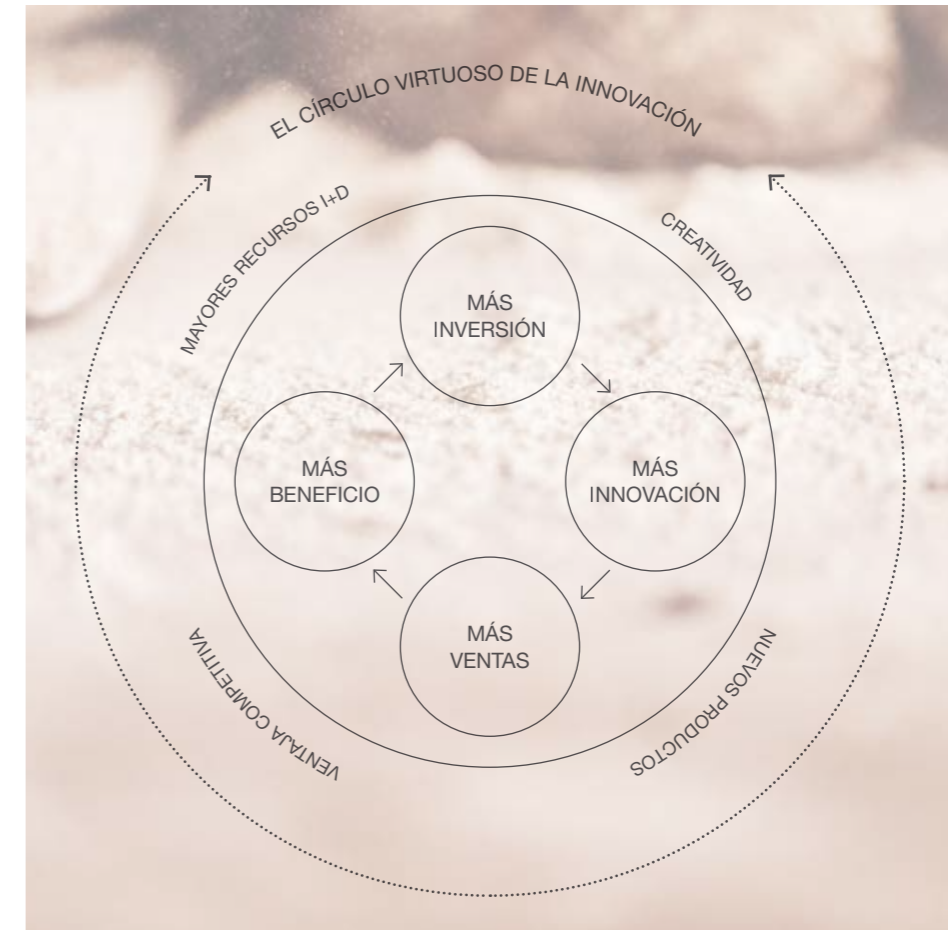
El mercado evoluciona. Surgen nuevas tendencias y demandas. El cliente es siempre el foco que guía la política de innovación de Europastry. El proceso de I+D empieza planificando respuestas apropiadas a las necesidades de los consumidores.

La investigación, la adaptación al mercado, la creación de nuevos productos, la mejora de las gamas

existentes, son los grandes objetivos de la estrategia de I+D de Europastry. Desde la elaboración en nuestros centros de I+D hasta los tests reales de consumo, ponemos en marcha un proceso prueba-error que permite comprobar el éxito de un producto. El último paso es el lanzamiento a gran escala. Una decisión crucial, donde se constata la visión y la capacidad de liderazgo.

El círculo virtuoso de la innovación

+1.100 proyectos desarrollados
+400 nuevos productos lanzados al mercado



En 2019 hemos invertido 118,7 millones de euros en I+D para la mejora y el desarrollo de nuevos productos. Estas inversiones forman parte de lo que denominamos Círculo Virtuoso, por el cual invertimos en innovación, impulsamos ventas, aumentamos beneficios y, nue-

vamente, reinvertimos en innovación. De esta forma, garantizamos el crecimiento sostenible y la creación de productos cada vez más ajustados a los gustos y necesidades del consumidor.

Innovación, presente y futuro

Equipo formado por más de 30 investigadores
4 Centros de I+D en todo el mundo

Europastry lleva a cabo la investigación y el desarrollo en cuatro centros de innovación ubicados estratégicamente en España, Estados Unidos y Países Bajos. Compuestos por más de 30 maestros panaderos, nutricionistas, ingenieros y biólogos, nuestros equipos

se centran en las tendencias globales de consumo y en las necesidades locales de los mercados, para ofrecer a nuestros clientes productos innovadores que aporten valor diferencial.



CEREAL (Barcelona)

Centro I+D Chousa (Lugo)

- > Ubicado en Barcelona, CEREAL (Center for Research Europastry Advanced Lab) es el **centro de investigación pionero de Europastry**, enfocado en definir nuevas formas para mejorar e innovar en productos y procesos.
- > En este espacio se desarrollan las últimas novedades en panadería y bollería así como productos personalizados para nuestros clientes.
- > Especialización: panadería y bollería de vanguardia.

- > Es el obrador **más antiguo de Ingapan**, hoy transformado en punta de lanza para elaborar recetas tradicionales con la ayuda de maquinaria actualizada que nos permite controlar la calidad y regularidad de los productos y mejorar tiempos y rendimientos. Aquí desarrollamos nuevas fórmulas diferenciadoras que responden a las nuevas tendencias. **Nuestro departamento de I+D+i se nutre de este centro** y de su experiencia.
- > Especialización: panadería y pastelería tradicionales.



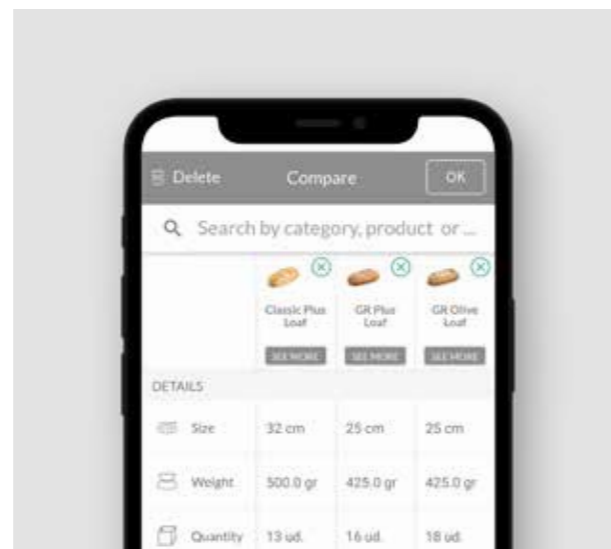
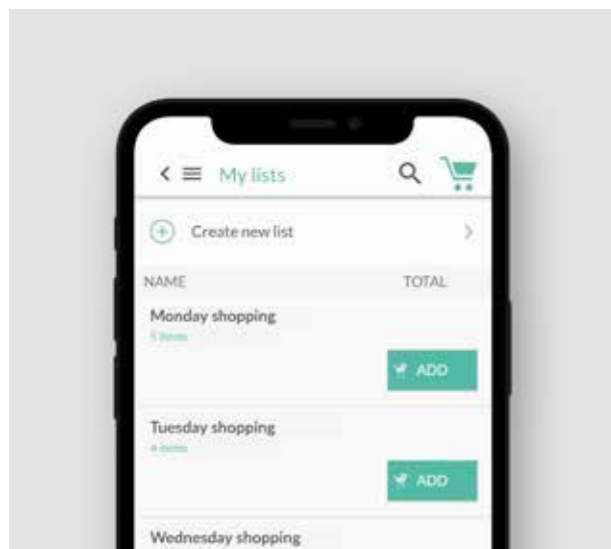
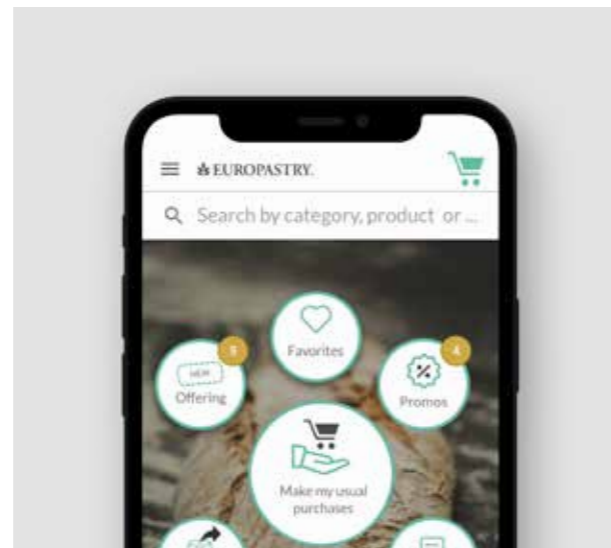
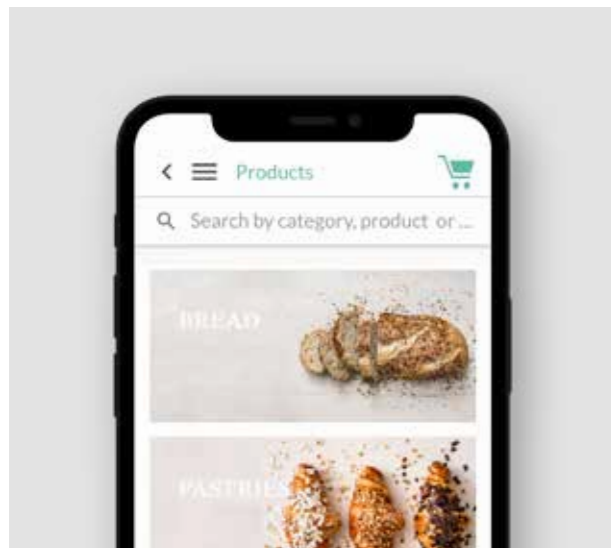
Wenner Innovation Center (Nueva York)

R&D Grand Duet Center (Beuningen)

- > Uno de los objetivos de nuestro Centro de Innovación en Estados Unidos es el desarrollo y mejora continua de nuestro actual portafolio de productos. Nuestro equipo de I+D trabaja para poder presentar a nuestros clientes soluciones innovadoras que aporten valor a su negocio. Uno de los hitos más importantes en los últimos años ha sido la adaptación de todo el catálogo local a una **receta más “limpia”, es decir, sin aditivos de ningún tipo**. Este esfuerzo nos ha convertido en una de las primeras firmas en ofrecer la gama de masas congeladas en crudo Clean Label.
- > Especialización: masas congeladas en crudo.

- > Más de 40 años de historia y un equipo de técnicos y maestros artesanos con más de 50 años de experiencia en el sector avalan nuestro centro de innovación en Beuningen. Está diseñado para recibir a los clientes y realizar demostraciones de productos in situ, compartir ideas y colaborar en las innovaciones.
- > En Beuningen somos especialistas en innovar en formatos, sabores y colores de nuestra gama Dots. Actualmente, contamos con más de 170 referencias de esta familia y producimos más de 2,5 millones de unidades al día.
- > Especialización: Dots, *snacks* salados y productos típicos del mercado centroeuropeo.

Innovación para el cliente



Nueva App de compra online: un proceso en tres clics. Desde su puesta en marcha a finales de 2019, la nueva aplicación móvil de Europastry hace la **experiencia de compra más fácil y rápida**, en cualquier momento y desde cualquier lugar. Además de ofrecer

a los usuarios novedades y promociones exclusivas, la aplicación permite gestionar pedidos en base a sus compras recientes, a partir de la funcionalidad Compra Habitual. Innovación digital al servicio de una experiencia de compra **sencilla, intuitiva, dinámica y eficaz.**



Equipo humano

- > Formado por **más de 20 Técnicos de Producto** especializados en asesorar y formar a nuestros clientes sobre las características y oportunidades de rentabilidad que ofrece cada producto.

Innovation Days

- > Sesiones exclusivas con clientes en las que se presentan novedades de producto adaptadas a sus necesidades. Las jornadas están dirigidas a asesorarles para potenciar sus puntos fuertes e incrementar sus ventas.

Más de 300 Innovation Days en 2019

Cobrandings

- > Desarrollo de productos específicos conjuntamente con marcas de referencia como **Disney, Nocilla, Nutella, KITKAT y Lotus.**

Más de 24 cobrandings en 2019

Productos customizados

- > Soluciones hechas a medida que nacen de necesidades concretas de nuestros clientes.

Más de 400 productos customizados en 2019

Europastry Leading Projects:

Baking the Future, un challenge pionero

- > Por primera vez, Europastry lanza su **primer challenge de innovación** para revolucionar el mundo de la panadería a través de las nuevas tecnologías, de la mano de las *startups* más punteras del mundo.

- > En esta primera edición de Baking the Future Challenge se han presentado **84 proyectos procedentes de 14 países**. Estos proyectos han estado enfocados en tres áreas de interés definidas por Europastry: el desarrollo de nuevos productos, incluyendo nuevos ingredientes y formatos como respuesta a un nuevo modelo de consumidor; soluciones tecnológicas enfocadas a mejorar la experiencia de consumo; y tecnología enfocada a mejorar la accesibilidad al pan.

- > Los ganadores de la primera edición del concurso Baking the Future Challenge fueron las *startups* **Connecting Food, Croustillant y Neareo.**

6

Máxima calidad
Producto



La calidad, nuestra prioridad

MATERIAS PRIMAS



Seleccionamos las mejores materias primas bajo premisas esenciales: cuidar su calidad desde el origen y asegurar su trazabilidad.



PROCESOS



Elaboramos nuestras líneas y gamas de producto mediante procesos que unen tradición e innovación, espíritu artesanal y tecnología avanzada.



PRODUCTOS



Calidad en el conocimiento del mercado: producimos y comercializamos productos que nacen de entender las necesidades de los consumidores. Calidad en nuestra misión: crear productos que cuiden la excelencia, la salud, el sabor y el placer.

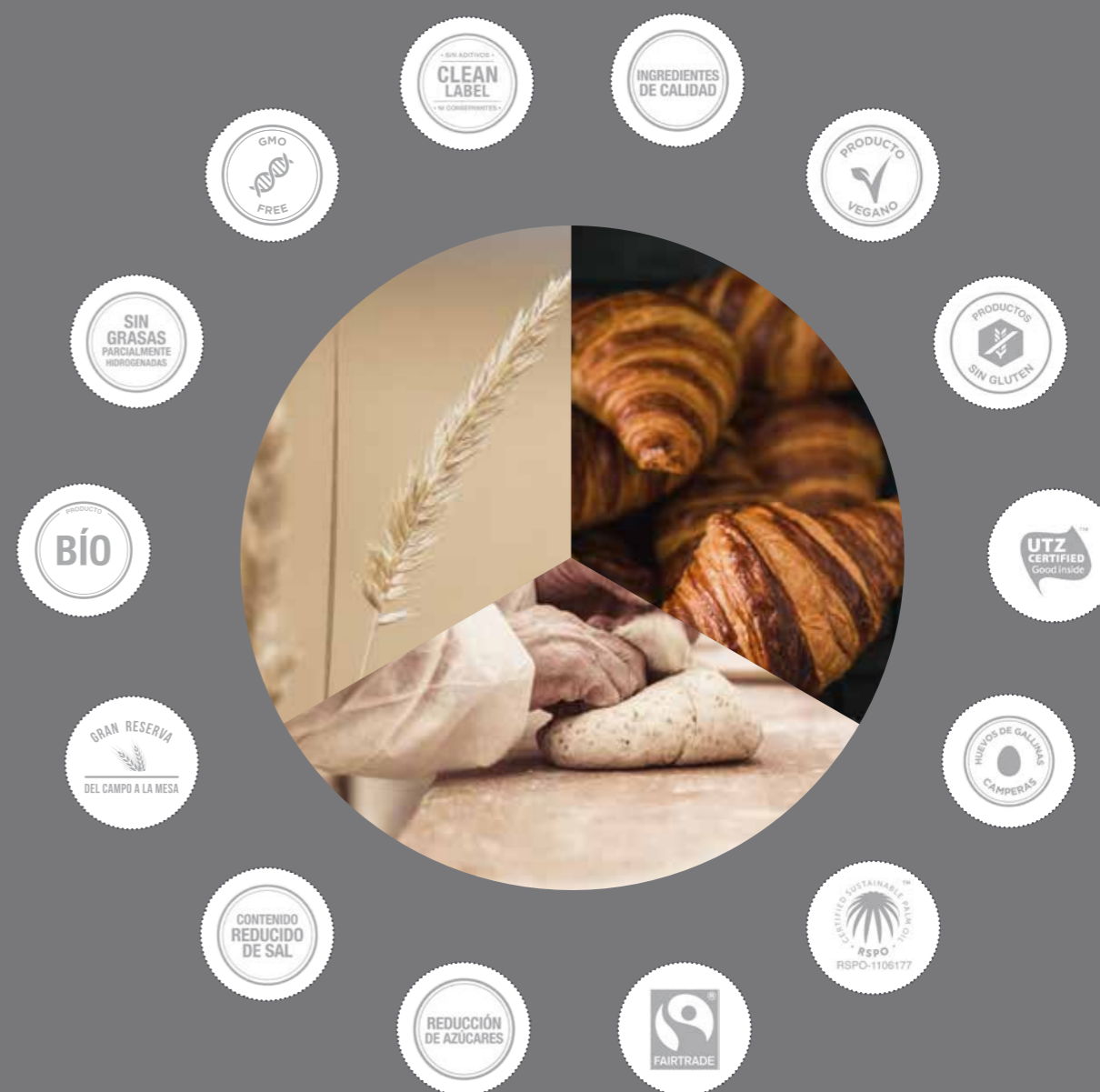
Un compromiso desde la materia prima hasta la comercialización. El objetivo y el esfuerzo de garantizar la calidad está en el ADN de Europastry desde el nacimiento de la compañía. Trabajamos sin descanso para mantenernos por encima de nuestras propias

expectativas y de las necesidades del mercado. Solo así hemos logrado hitos tan importantes como la eliminación de las grasas parcialmente hidrogenadas de la composición de nuestros productos.



Compromisos de calidad

- > **Clean Label**
Apostamos por ingredientes de **origen 100% natural** y trabajamos diariamente para eliminar aditivos, conservantes, aromas y colorantes artificiales.
- > **OGM Free**
Nuestros productos están libres de organismos genéticamente modificados (OGM).
- > **Sin grasas parcialmente hidrogenadas**
Somos pioneros en eliminar las grasas parcialmente hidrogenadas de **todos nuestros productos**.
- > **Compromiso BIO**
Apostamos por la **agricultura ecológica**, que prescinde de pesticidas o productos químicos que no sean naturales. Disponemos de la Certificación de Agricultura Ecológica correspondiente para nuestros productos BIO.
- > **Harinas locales**
Trabajamos de la mano de agricultores y productores locales. Acompañamos cada espiga desde la siembra, siguiendo el ritmo natural de las estaciones, y 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 Infantil, del Ministerio de Sanidad. Contamos con la **Certificación NAOS** para nuestros panes **reducidos en sodio** y fuente de potasio.
- > **Ingredientes de calidad**
Nuestras mantequillas se elaboran con la mejor leche que contiene nata de calidad *premium*, fuente natural de vitamina A. Tanto las mantequillas como las margarinas vegetales se elaboran **sin grasas total o parcialmente hidrogenadas**, ni ácidos grasos TRANS añadidos, con el fin de cuidar de la salud de nuestros consumidores.
- > **Productos sin gluten y Veganos**
Contamos con gamas de productos que cubren necesidades especiales de colectivos como los **celíacos, vegetarianos o veganos**.
- > **Cacao sostenible UTZ**
El cacao de la cobertura de nuestros Dots sigue un riguroso control de trazabilidad que garantiza la certificación UTZ (etiqueta para la agricultura sostenible). Con ello contribuimos a **mejorar la vida de los agricultores**, la calidad del cacao y el cuidado del medio ambiente.
- > **Dots con cacao Fairtrade**
Contamos con una gama de Dots elaborados con cacao certificado Fairtrade, que garantiza prácticas comerciales éticas y sostenibles.
- > **Huevos Free Range**
Apoyamos el uso de huevos con sello Free Range, procedentes de gallinas criadas en libertad.
- > **Aceite de palma sostenible**
Nuestra gama de Dots cuenta con todos los requisitos que exige la certificación RSPO, garantizando así la utilización de aceite de palma sostenible.
- > **Reducción de azúcares**
Según **AECOSAN**, nuestros *muffins* y *croissants* cuentan con un 30% menos de azúcares que la media del sector. Como parte de este compromiso, formamos parte del **Proyecto Sweetfood**, impulsado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), para reducir la cantidad de azúcar refinado en la formulación de alimentos y bebidas, a través de la utilización de nuevos edulcorantes de origen natural.



Nuestra garantía

Todos nuestros productos cumplen con los más exhaustivos controles de calidad y seguridad alimentaria. Nuestros sellos y certificaciones son nuestra garantía.



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



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.



Certificación SQF
Nuestras tres plantas de Estados Unidos cuentan con la certificación SQF para garantizar la inocuidad y calidad alimentaria de nuestros productos.



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
Nuestra línea de producción de bollería Viennoiserie Caprice y Sélection d'Or cuenta con la certificación Kosher.



Certificado Halal
La mayoría de nuestros Dots, BerliDots y Muffins tienen certificado Halal, así como la línea de producción de bollería Viennoiserie Caprice y Sélection d'Or.



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.



7

Nuestros panaderos
Personas



Bakery is our world, tradition is our guide, and innovation is our strategy

> **Compromiso**

Nuestro estilo de gestión es el de predicar con el ejemplo. Nos gustan las personas orientadas a la acción. Somos gente inquieta, nos gusta hacer las cosas rápido. A su vez, entendemos que nadie es perfecto y que todos nos hemos equivocado en alguna ocasión. Nos gusta la gente que es capaz de reconocer sus fracasos y rectificar rápido.

> **Exigencia**

Nuestra mirada siempre está hacia adelante, y en adaptarnos rápidamente a las necesidades de nuestros clientes. Al fin y al cabo ellos son la razón final de nuestra existencia. Estamos en contra de gastar energía para conservar el statu quo como forma de supervivencia. Para mejorar nuestros resultados

de forma continua, apostamos fuertemente por la formación y la promoción interna.

> **Somos panaderos**

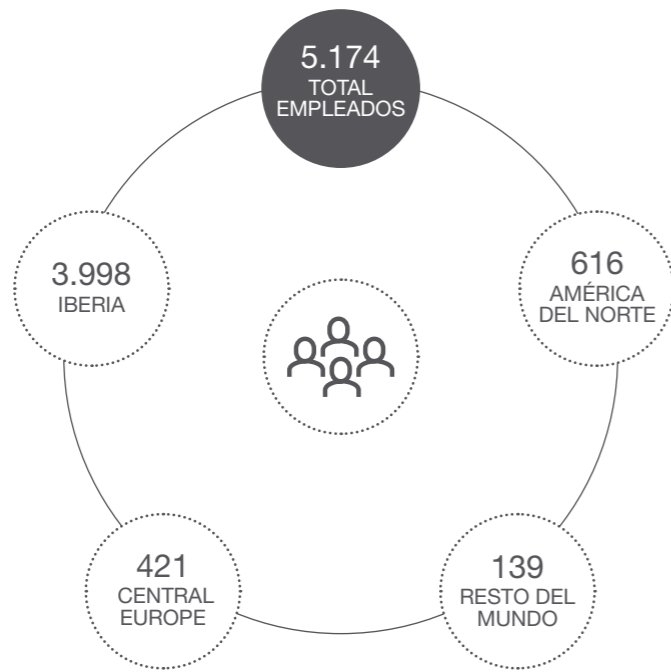
La panadería es nuestra pasión, y la llevamos en nuestro ADN. Sintiéndonlo mucho si no te gusta la panadería, Europastry no es tu empresa. Nuestra ambición, como empresa familiar es la de transformar el sector de la panadería, para ello nos fijamos objetivos a largo plazo.

> **Trabajo en equipo**

El trabajo en equipo es un ingrediente fundamental en nuestra receta. El espíritu de equipo es una de nuestras mayores fortalezas para lograr nuestras metas.



Nuestros Empleados



+7.000
HORAS DE FORMACIÓN



+2.000
PERSONAS FORMADAS



+200
ACCIONES FORMATIVAS



Proyectos destacados

> Talent Track Program

Un programa de formación exclusivo, pensado para formar a los futuros líderes de Europastry. *Talent Track Program* está dirigido a recién graduados en busca de emprender un nuevo proyecto, para lo cual adquieren, durante un periodo de dos años, una visión transversal y estratégica de los distintos departamentos de la compañía. Gracias a esta iniciativa, ya se han incorporado cinco jóvenes a la plantilla de la compañía en España.

> Escuela de Electromecánicos

Un programa de desarrollo dentro del área de mantenimiento de Europastry, dirigido a recién titulados y estudiantes de último año formativo. La empresa les ofrece la oportunidad de entrar a formar parte de un proyecto de desarrollo, crecimiento y aprendizaje en un entorno único en términos de innovación y dinamismo.

> Talent Day

En mayo de 2019 lanzamos la primera edición del *Talent Day*, cuyo objetivo es atraer y retener talento. Durante la jornada se informa a los estudiantes de módulos técnicos de grado superior y universitarios de carreras técnicas sobre la posibilidad de participar en la Escuela de Electromecánicos.

> Programa de Ingenieros Juniors

Además de los planes de carrera individualizados, Europastry trabaja en proyectos de desarrollo de talento como el Programa de Ingenieros Juniors. Su objetivo es ofrecer a estudiantes recién licenciados un plan formativo en nuestras líneas de producción para terminar desempeñando una función de mando intermedio.

> Family Day

En mayo de 2019 celebramos la segunda edición del *Family Day* en la planta de Sarra, un evento en el que participan 1.050 empleados, familiares y amigos. En el marco del evento tiene lugar el *Euro-Challenge*, iniciativa anual para promover el deporte entre los empleados. Asimismo, también se organizan actividades especialmente dirigidas a los hijos e hijas de los empleados como, por ejemplo, acrobacias con bicicletas.

> Colaboración con universidades y participación en ferias

Europastry colabora con las principales escuelas y universidades del sector en todo el mundo, para captar el mejor talento y facilitar la incorporación de los estudiantes al mundo laboral.



Código Ético Europastry

Como parte de nuestro compromiso con la ética, la integridad y la transparencia, Europastry lanza en 2018 su Código Ético, aprobado por el Consejo de Administración. Este documento va dirigido a todos los que formamos parte de la compañía y tiene como objetivos:

- > Mantener los más altos estándares éticos en el desarrollo de la actividad empresarial de la compañía.
- > Servir de guía de actuación para nuestra toma de decisiones diaria.
- > Prevenir la corrupción y los comportamientos

ilícitos. Para ello Europastry cuenta también con una Política Anticorrupción que recoge las normas corporativas en materia de prevención de conductas corruptas e irregulares, conflictos de interés y entrega y recepción de regalos.

- > Establecer los mecanismos de seguimiento y control necesarios para garantizar su cumplimiento. Para ello se ha constituido el Comité Ético que tiene encomendada, entre otras funciones, la verificación periódica del efectivo cumplimiento de este Código, y pone a disposición de todos los interesados un Canal Ético de comunicación.



8

Baking a better
world together
Planeta



Compromiso activo con los ODS



Europastry suscribe el Pacto Mundial de las Naciones Unidas para la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Nuestra responsabilidad nos compromete a impulsar un desarrollo sostenible a partir del crecimiento

económico, la inclusión social y la protección del medio ambiente. En nuestras actividades, en nuestra operativa diaria, nos fijamos retos en materia de uso responsable de recursos y eficiencia energética.

Fin de la pobreza



- > Europastry colabora con entidades sin ánimo de lucro a las que dona diferentes productos. En los últimos cinco años, hemos destinado a este fin más de **36.400 cajas de productos** diversos.
- > Por otra parte, desde el año 2015 trabajamos con la organización **Cuina Justa** con el objetivo de dar acceso a una oportunidad laboral digna a personas con alto riesgo de exclusión social y con capacidades diferentes. Estas personas desempeñan su trabajo en el área de envasado de la planta de Barberà del Vallès. Año tras año, incrementamos el número de empleados de este colectivo, llegando en 2019 a **más de 70 personas**.
- > El proyecto de inserción con Cuina Justa aborda con éxito la profesionalización, la habilitación, la capacitación y la mejora de la empleabilidad, respetando las particularidades individuales. Los beneficiarios de esta experiencia mejoran su calidad de vida: además de contar con un eficaz mecanismo de **inclusión social y realización personal**, obtienen, por supuesto, una fuente de ingresos.



Salud y bienestar



Clean Label

- > Elaboramos productos Clean Label, de **etiqueta limpia**: sin aditivos, ni grasas hidrogenadas, ni ingredientes procedentes de Organismos Genéticamente Modificados o irradiados.
- > Nuestros productos tienen **ingredientes naturales**, procedentes directa o indirectamente de la transformación de **productos agrícolas o ganaderos** y sin aditivos en su composición, excepto los que de manera tradicional forman parte intrínseca del producto tal como lo conocemos.



Compromiso BIO

- > Apostamos por la **agricultura ecológica**, que prescinde de pesticidas o productos químicos que no sean naturales. Para nuestros productos BIO, disponemos de la Certificación de Agricultura Ecológica correspondiente.

Materias primas locales

- > Trabajamos de la mano de agricultores y productores locales. **Controlamos la trazabilidad** de cada grano hasta la molienda y reducimos así las *Food Miles* de nuestros productos en comparación a los estándares actuales de mercado.

Reducción de sal

- > Nos sumamos a la **Estrategia NAOS** para la Nutrición, Actividad física y prevención de la Obesidad Infantil, del Ministerio de Sanidad. Contamos con la Certificación NAOS para nuestros panes reducidos en sodio y fuente de potasio.

Reducción de azúcares

- > Según AECOSAN, nuestros *muffins* y *croissants* cuentan con un **30% menos de azúcares** que la

media del sector. Como parte de este compromiso, formamos parte del *Proyecto Sweetfood*, impulsado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), para **reducir la cantidad de azúcar refinado** en la formulación de alimentos y bebidas, a través de la utilización de nuevos edulcorantes de origen natural.

Ingredientes de calidad

- > Nuestras mantequillas se elaboran con nata de calidad *premium* de la mejor leche, fuente natural de vitamina A. Tanto las mantequillas como las margarinas vegetales **se elaboran sin grasas** total o parcialmente hidrogenadas, ni ácidos grasos trans añadidos, con el fin de cuidar de la salud de nuestros consumidores.

Productos sin gluten y veganos

- > Contamos con gamas de productos que cubren necesidades especiales de diferentes colectivos y segmentos de consumidores: **celíacos, vegetarianos y veganos**.



Energía asequible no contaminante



- > En 2019, Europastry anuncia su compromiso de utilizar **exclusivamente energía eléctrica renovable** en sus plantas de producción a partir del año 2020. Las fuentes eólica, solar, geotérmica, hidráulica, de biomasa y de biogás convertirán a Europastry en la **primera compañía del sector** en lograr este importante hito en materia de sostenibilidad.
- > Gracias a esta iniciativa, Europastry **dejará de emitir 50.000 toneladas de CO2** al año, cifra que equivale aproximadamente a la retención de emisiones de 100.000 árboles adultos.



Industria, innovación e infraestructura



- > Toda la cadena de valor de Europastry, desde la I+D hasta la comercialización, pasando por los procesos industriales, basa su **diferenciación en la innovación**. La innovación, a su vez, pone el foco en el cliente y en las necesidades y demandas del mercado y los consumidores.
- > Es una apuesta y un compromiso que desarrollamos con detalle en el capítulo 6 de esta Memoria.





- > En todas nuestras instalaciones, un conjunto de tecnologías punta permiten controlar todo el proceso de producción de forma eficiente. Un ejemplo clave es la tecnología de óptica avanzada y **rayos infrarrojos que permite controlar** las fórmulas estipuladas, detectar errores en gramajes, cantidad de agua y también mermas. Todo ello para garantizar una producción limpia y sostenible.
- > Por otro lado, las instalaciones frigoríficas suponen más del 50% del consumo total de Europastry, lo que refleja la importancia de la mejora continua en la eficiencia. Anteriormente se reaprovechaba parte del calor generado por los compresores para realizar los desescarches de las cámaras evitando el uso de resistencias eléctricas. Hemos ido un paso más allá y actualmente **aprovechamos este calor para calentar las salas** de producción y, en función del sobrante, para otros servicios de producción.
- > La **programación eficiente** permite adaptarnos a las necesidades de cada planta, priorizando los equipos más eficientes en cada situación.
- > Cabe destacar que el **90%** de las instalaciones frigoríficas de Europastry utiliza **refrigerantes naturales NH₃/CO₂**, y estamos trabajando para que las instalaciones de poca potencia puedan utilizar también estos refrigerantes naturales.



- > Como parte del compromiso por el clima, Europastry apuesta por una **flota de transporte cada vez más sostenible**. Compuesta por camiones propulsados por gas natural, elimina prácticamente todos los contaminantes atmosféricos que puede emitir un camión convencional (**un 70% menos de NOx y un 99% menos de partículas en suspensión**). Además, reduce drásticamente la contaminación acústica en los centros urbanos y mitiga el calentamiento global, al eliminar cerca del 15% de emisiones de CO₂ y el 95% de biometano.
- > Los llamados mega-camiones también forman parte de esta flota sostenible. Su capacidad de carga de 60 toneladas en 25,25 metros mejora la fluidez del tráfico, optimiza la logística de transporte y **disminuye las emisiones de CO₂** hasta en un 20%. Su gran volumen reduce un 10% el consumo de combustible y, así, el coste del transporte por tonelada.
- > En 2019 Europastry ha consolidado el proyecto Nodriza, lanzado un año antes. Se trata de un innovador sistema de **reparto en bicicleta eléctrica** implantado en los principales centros urbanos del país, como Barcelona y Madrid. Es un sistema capilar que permite garantizar las entregas cumpliendo con las normativas urbanas de una forma sostenible, innovadora y eficiente. Entre sus beneficios destaca la **reducción de más de 37 toneladas** de CO₂ y de 14.400 litros de combustible al año.



9

Nuestras
marcas



Sophie

Una exclusiva combinación de tiempo, ingredientes, temperatura y pasión



Snecken Sophie



Croissant Sophie



Pain Choc Sophie

Sophie simboliza la más genuina pasión *boulangère*. Los procesos más cuidadosos, el cariño artesano, el valor del tiempo y el placer de los sentidos. El aroma, la textura, el aspecto y el sabor de un hojaldre sublime.

Su secreto mejor guardado es el exclusivo proceso de *double pointage*, que consta de tres aspectos clave: *slow*, *cold* y *long*, los que dan lugar a productos únicos gracias a la dedicación y al control exhaustivo. Este proceso consiste en largos tiempos de reposo y fermentación y en el control pausado de la temperatura de

enfriamiento, para aportar estructura y un laminado firme y regular, para crear obras maestras.

Para Sophie, 2019 ha sido el año del lanzamiento de tres especialidades originales: el proporcionado y armónico Snecken Sophie; el Pain Choc Sophie, esponjoso y de acabado perfecto; y el inconfundible Croissant Sophie *double pointage*, con una miga cremosa y fundente, y un sabor con notas de caramelo. Tres propuestas de calidez y sabor, auténticas obras maestras del espíritu *boulangier* contemporáneo.



Saint Honoré

El pan que homenajea la tradición, la artesanía y la búsqueda del placer



Barra de Espelta



Redondo Obrador Bio



Hogaza Whole Grain



Alma Semi Whole Grain



Barra Sarraceno



Barra Santa Inés

Un homenaje a la pasión y al oficio de los panaderos de toda la vida. Con la familia de panes artesanales Saint Honoré ensalzamos la tradición del sabor, la importancia del tiempo, la búsqueda del buen gusto. Cuidamos todos los detalles, incluyendo la cocción en horno de suela de piedra, para crear un pan intenso y delicado. Simplemente único.

En 2019 incorporamos a la gama tres novedades deliciosas. La barra Aqua Fully Baked, de miga tierna, húmeda, de alta durabilidad. Su hermana pequeña, Media

Aqua Fully Baked comparte las mismas cualidades en un formato ideal para bocadillos y para consumidores *singles* o puntuales. La gran innovación viene representada por 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.

La masa madre con la que elaboramos el pan Saint Honoré forma parte de la única Biblioteca de Masas Madre del mundo ubicada en The Center for Bread Flavour (Bélgica).



SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés



Dots

Innovación y variedad que llega a más de 70 países en todo el mundo



CuadraDots Pink



Apple Dots



Big Dots Panadero



Dots Green Pistachio



Dots Red Cookies



Dots Pink Nubes



Dots Yellow Frutti



Dots Purple White

Es el bollo más internacional y a la vez, más familiar. Para desayunar, merendar o cuando apetezca, Dots trae sabor, color, diversión y confianza. Elaborados sin grasas parcialmente hidrogenadas y sin colorantes artificiales, son saludables, jugosos y deliciosos. De todos los

tamaños, coberturas, formas y rellenos, las casi 200 referencias de Dots conforman la gama más extensa del mercado. Pero la principal virtud de la marca no es la cantidad, sino su innovación líder: Dots responde y se avanza a las tendencias del mercado.

DOTS[®]
ORIGINAL



Løven

Estilo y deleite con clásicas referencias danesas



Løven es una familia que nace para sorprender a los amantes de las masas con carácter, dando vida a una gama de referencias típicas del mercado danés, con todo su sabor, estilo e identidad. El Roll de Canela es un excelente ejemplo de esta gama,

compuesta por productos elaborados a base de margarina y huevo, y una amplia variedad de rellenos de frutas frescas. Además del clásico *roll*, también destacan las coronas danesas y otros formatos.

Cristallino

Un exterior crujiente y una tenue miga hacen un pan ideal para potenciar todo relleno



Tras un largo proceso de investigación y desarrollo, hemos logrado un pan que desafía las reglas, un mito para todo panadero: un interior con alveolos de gran tamaño y casi exento de miga, protegido por un exterior de corteza muy fina y crujiente. Cristallino culmina la búsqueda de la pureza y la transparencia. Es una

gama delicada, 100% natural, con masa madre, con un exclusivo proceso de elaboración y muy alta hidratación. Su versatilidad se adapta a preparaciones dulces y saladas. Es un pan que sabe envolver y potenciar el placer del sabor.

Pan Burger

El soporte ideal para creaciones exclusivas



Burger Aldeana



Burger Cristal



Burger Kornspitz



Burger Sésamo



Burger Malta



Burger Brioche

La gama Pan Burger se ha consolidado con éxito en el mercado global para satisfacer a los paladares más exigentes, a aquellos que buscan el mejor soporte para uno de los platos más requeridos a nivel mundial.

Nuestra extensa gama de Pan Burger cuenta con más de 30 referencias, que componen una gama ver-

sátil, práctica y lista para descongelar y consumir. Su amplia variedad va desde las más clásicas con sésamo o cereales, pasando por referencias más rústicas, hasta la gama más *premium* e innovadora como lo es el Pan Burger Cristal, 100% natural.



Saudade

La autenticidad y la tradición
del mercado portugués



La gama Saudade, nacida en Lisboa, está compuesta por los productos más identificativos de la tierra portuguesa, como nuestro Pastel de Nata, una referencia que sigue una receta tradicional y que presenta variedades de mantequilla o margarina y un relleno de crema ex-

quisito. Este producto tan popular está acompañado de otros como el Pastel de Còco, Pão de Deus o el destacado Croissant Brioche. Saudade, con sus productos y su elaboración artesana, es la mejor representación del legado portugués.

Lykke

Texturas, sabores, formatos y acabados
que sorprenden a los sentidos



Nuestra pastelería nace de nuestros obradores, los lugares donde elaboramos los pasteles con toda la delicadeza y el cuidado que necesitan. Ofrecemos una amplia gama para todos los canales y públicos, desde pasteles redondos para celebraciones, hasta planchas ideales para el *foodservice*, referencias con formatos prácticos, innovadores y atractivos, y con excelentes acabados.

Escogemos las mejores materias primas para sorprender en texturas y sabores, que dan vida a bizcochos tiernos y esponjosos, piezas individuales y apetitosas, sofisticada reposterías al estilo francés, las *cakes naked* innovadoras y de última tendencia, y los caprichos para diferentes momentos, un placer para todos los sentidos.

O Forno Galego

Exclusivas empanadas hechas en Galicia



Nuestras empanadas tienen un fuerte y arraigado origen gallego, y es que nuestro obrador de Galicia es especialista en empanadas desde 1959. Partiendo de diferentes sabores y formatos, pueden encontrarse desde las empanadas más clásicas como las de atún, de carne

o de bacalao, hasta las empanadillas más *trendies* como lo son las Yummies, todas hechas con ingredientes de alta calidad, un proceso de elaboración casero y cerradas a mano, lo que aporta un toque artesano especial.

Kentes

Nuestra gama de pizzas y *snacks* con recetas originales



Nuestra marca de *fast good* más moderna, innovadora y atractiva. Kentes representa el encuentro entre la originalidad y la personalidad artesana que nace en nuestros obradores y talleres. Sus recetas originales se elaboran con un toque tradicional y están pensadas para contribuir al éxito del profesional de la hostelería y

restauración. La gama cuenta con productos preparados como bocadillos, *sándwiches* o *burgers*. Además, una extensa gama de pizzas, tanto de masa fina como de masa gruesa, elaboradas con masa madre, formadas a mano y cocidas en hornos de suela de piedra.

Knots

Una tentación con raíces en el más puro sabor americano



Deliciosos nudos hechos a mano, puro sabor *made in USA*. Un producto auténtico, con historia y un gran futuro. Práctico, versátil, apetecible en todo todo momento. Y hoy, gracias a la innovación Europastry, con todas las garantías de una calidad única: sello Clean Label y libre

de OGM. La gama Knots está elaborada con ingredientes cuidadosamente seleccionados y cuenta diferentes referencias, desde las propuestas más tradicionales hasta las opciones más novedosas, como la exquisita cubierta de ajo y perejil.

Euroclassic

Deliciosas especialidades al estilo francés



Exclusividad, textura y sabor. La mejor combinación en una familia de *brioche*s al estilo francés, integrada por productos como Brioche Dinner Rolls, Hot Dog Brioche Buns, Burger Brioche, French Chocolate Swirl y French Brioche Baguette, por ejemplo. Además, Euroclassic

cuenta con su auténtica gama de Waffles y Crepes. Con ingredientes cuidadosamente seleccionados, la más alta calidad, un fino instinto de diferenciación y amplias opciones de formatos es que se presentan todas las creaciones de Euroclassic.

Grand Duet

Nuestra gama de masas crudas



Baguette White



Soft Bun Muesli



Baguette Multigrain



Soft Bun White



Out & Barley stick



Soft Bun White

En Central Europe hemos fortalecido aún más nuestro conocimiento y experiencia en masas congeladas, a través del desarrollo de nuevas tecnologías y su fusión con métodos tradicionales para la elaboración de masas crudas destinadas a los sectores *retail* y *foodservice*, respetando al máximo las propiedades nutritivas y la textura de cada producto, con el objetivo de que el cliente realice el acabado en el punto de venta. Aportamos

soluciones prácticas y cómodas para que cada negocio puede diferenciarse.

Además ampliamos el surtido de discos de pizzas, paso fundamental para el posicionamiento de Europastry en este exclusivo mercado. Por último, incrementamos la oferta de aperitivos salados, que ocupan un lugar muy importante en la oferta a consumidores. Algunas propuestas son bocadillos, *snacks* o pizzas vegetarianas.



10

Dando visibilidad
a los productos



Soluciones 360° para nuestros clientes

Más de 300 proyectos de *Visual Merchandising*
realizados en 2019



Europastry ofrece soluciones adaptadas a las necesidades de cada cliente. El objetivo es contribuir a impulsar sus ventas con eficacia. Un compromiso para incrementar la rentabilidad que obtiene con la comercialización de nuestros productos. El trabajo de nuestro equipo de *Visual Merchandising* es clave. Formado

por expertos diseñadores, aplica en cada espacio las últimas tendencias en diseño, decoración, exposición y comunicación según los requisitos del cliente. A través de la imagen ayudamos a aumentar la rotación y, así, las ventas de los productos en exposición.

Expositores



Merchandising



Mobiliario fijo y móvil



Proyectos integrales





