

# Contains 366 days working hard

12 months being brave  
52 weeks being restless  
8.784 hours being grounded  
527.040 minutes being committed  
Because we are bakers

Memoria Anual 2020





01. We are Bakers—006
02. We are passionate—014
03. We are multilocal—030
04. We are operational—066
05. We are innovative—070
06. We are quality—084
07. We are workers—092
08. We are sustainable—100
09. We are leading brands—110
10. We are partners—136

# We are bakers



I'm a Baker

Jordi Gallés  
Executive President

El año 2020 no fue un año normal. En el mes de marzo apareció un “cisne negro” en nuestras vidas y desde entonces hemos vivido una de las mayores crisis sanitarias de la Historia. Todos hemos sufrido un gran impacto. Hemos perdido a familiares y amigos, muchos negocios se han visto obligados a cerrar sus persianas y la falta de movilidad ha trastocado nuestros hábitos más esenciales.

Como no podría ser de otra forma, la pandemia del Covid también ha tenido un impacto en Europastry. Muchos de nuestros clientes del canal *Foodservice* tuvieron que cerrar y, durante los meses de marzo y abril, también nuestros clientes del canal *Retail* tuvieron un fuerte impacto debido a la falta de personal en sus negocios.

Definitivamente, 2020 nos puso a prueba a todos los niveles. Nuestro equipo de Operaciones consiguió seguir produciendo, manteniendo todas las medidas de seguridad necesarias para evitar contagios; las áreas de I+D, Marketing y Ventas hicieron desarrollos de nuevos productos en tiempo récord para adaptarnos a las nuevas necesidades impuestas por los confinamientos, y todo el equipo de Europastry demostró una capacidad de trabajo y flexibilidad impresionantes. Nos hemos dado cuenta de que somos una empresa mucho más rápida, flexible y digital de lo que nos pensábamos.

Dos valores de nuestro ADN han sido claves para superar esta crisis. En primer lugar “luces cortas” o la ejecución por delante de todo. Los súbitos cambios a los que nos ha sometido la pandemia no nos han dado tiempo a pensar en grandes estrategias. Como empresa hemos realizado acciones en cuestión de horas, que antes del Covid nos hubieran ocupado semanas o meses. Un buen ejemplo fue el Plan E-evolution que lanzamos para apoyar a nuestros clientes del canal *Foodservice* en España y que ha sido todo un éxito.

En segundo lugar, “luces largas” o visión a largo plazo. Una vez superado el pánico inicial de la primera ola, nos tocaba recuperar la agenda de trabajo pensando en aquello que consideramos esencial para nuestro negocio, en nuestra misión y propósito y en lo que aspiramos a ser a largo plazo “no matter what”. En este sentido, la pandemia no ha supuesto ningún cambio de timón en la estrategia de Europastry. Todo lo contrario, hoy somos más bakers que nunca y queremos seguir invirtiendo nuestro tiempo para traer al mercado aquellos productos que emergen de las nuevas tendencias que este episodio ha acelerado de forma estructural. A modo de ejemplo, este año 2020 hemos acometido la ampliación de nuestra planta de New Brunswick, así como la ampliación de nuestras plantas de Begonte y Otero de Rei.

Si miramos hacia adelante, la sostenibilidad también es un aspecto que nos obsesiona. En un futuro no muy lejano, las empresas o serán sostenibles o dejarán de existir. Esto también forma parte de nuestra convicción como panaderos. Solo podemos obtener los mejores productos si respetamos lo que la naturaleza nos da sin forzar su tiempo. Para estar en consonancia con esta idea, desde 2020 toda la energía eléctrica que utilizamos proviene de fuentes renovables. También hemos impulsado grandes iniciativas como “Trigo Responsable” que nos permitirá pasar de 5.000 a 25.000 ha plantadas con trigo de bajas emisiones en 2025 (el 50% de toda nuestra producción).

En 2021 y en el futuro, seguiremos trabajando en lo que más nos gusta: hacer la vida de las personas más fácil, más saludable y más feliz. Somos personas positivas, inquietas y deseosas de transformar la panadería como la conocemos.

We are bakers!



# 01. We are Bakers







Nuestro negocio se basa en dar soluciones. Panaderías, *coffee bakeries*, restaurantes y supermercados confían en nosotros porque somos especialistas en I+D, expertos en dar soluciones a sus retos y maestros en generar nuevas tendencias. Somos bakers. Nos apasiona trabajar mano a mano y convertir vuestros mayores retos en innovaciones para vuestras marcas. Lo hacemos una y otra vez para las empresas líderes de la Panadería Tradicional, *Foodservice* y el *Retail*, y también lo podemos hacer para ti.

We are Bakers

Existimos para crear una nueva cultura de la panadería basada en la tradición que explora nuevos caminos gracias a la innovación. Una cultura que tiene el objetivo de hacer la vida de la gente más fácil, más saludable y más feliz.

**Nuestro éxito se mide  
por el éxito de nuestros clientes**







We are brave  
We are restless  
We are grounded  
We are committed  
We are flexible

Somos una Panadería  
con mentalidad de startup



## 02. We are passionate



+80.000 clientes  
con quienes compartimos nuestra pasión



# Comité Directivo



Jordi Gallés  
*Presidente Ejecutivo*



Jordi Morral  
*CEO*



Alberto Alonso  
*Director de I+D Bollería*



Jordi Caballero  
*Director de I+D Pan*



Daniel Calvo  
*Director General Iberia*



Marta Cortés  
*Directora de Marketing*



Joaquim Bauló  
*CFO*



Josep Serret  
*Director Industrial*



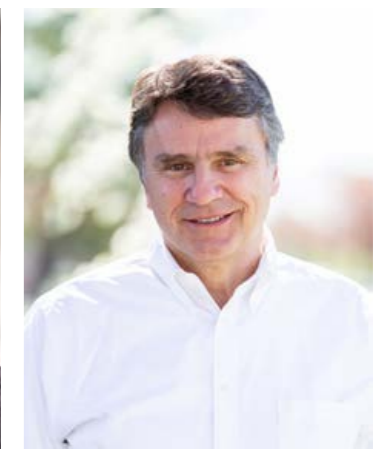
Jordi Fabregat  
*Director de Operaciones y  
Desarrollo de Inversiones*



Maurice Hansté  
*CEO Europastry Central Europe*



Philippe Ghyoot  
*International Division Director*



Jean François Duquesne  
*CEO Europastry North America*



# Evolución de nuestra facturación

Valor neto (millones de €)





# Familias de producción (% en Valor)

50%

Bollería



2%  
Otros

48%

Pan



# Canales de distribución (% en Valor)

15%  
Tradicional



20%  
Foodservice

65%  
Alimentación

# Hitos 2020



---

+80.000

Clientes

---

+80

Países en los  
que operamos

---

22

Plantas  
productivas

---

+4.000

Bakers

---

90 MM€

EBITDA

---

300.193

Toneladas  
comercializadas

---

60 MM€

Inversión I+D  
y Tecnología

---

4

*Cereal Labs*

---

+400

Nuevos productos  
lanzados

---

+1.000

Proyectos de I+D

---

40

Especialistas en  
innovación panadera

Hitos 2020  
Innovación





# Hitos 2020 Sostenibilidad



5.000<sup>ha</sup>

Cultivadas de Trigo  
Responsable

100%

Energía de origen  
renovable en todas las  
plantas productivas

-37,5%

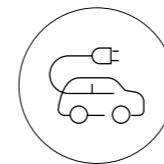
Reducción de nuestra  
huella de carbono en  
2020

-8%

Objetivo de reducción  
del consumo de gas  
para 2021

-13%

Objetivo de reducción  
del consumo de agua  
para 2021



Flota sostenible con  
camiones propulsados  
a gas, megacamiones y  
bicicletas eléctricas.



# 03. We are multilocal

+80 países  
cuidando los vínculos locales





# Europastry en el Mundo

## Un compromiso activo con los clientes, estén donde estén

Países: +80  
Plantas de producción: 22  
Oficinas de venta: 31  
Distribuidores: +600

 Mercados

 Plantas de producción

 Oficinas de venta





# Europastry Iberia

## Donde nace el vínculo entre tradición e innovación

Bakers: +2.680



**Plantas de producción: 17**

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



**Oficinas de venta: 11**

Lugo / Porto / Lisboa / Bilbao / Madrid / Málaga / Gerona / Barcelona / Valencia / Palma / Tenerife

**Distribuidores: +200**

Durante el 2020 hemos invertido en una nueva línea de panes rústicos Saint Honoré en Begonte, una nueva línea de Dots en Sarral, una nueva línea de pizzas en Otero de Rei y una nueva línea de Croissant Brioché en Trofa.

También se han renovado nuestros equipos productivos de Empanadas, Cristallino y Panburger.

En total, en 2020 hemos invertido más de 30 millones de euros que supondrán la creación de más de 400 nuevos puestos de trabajo cuando todos los nuevos equipos funcionen a pleno rendimiento.



# Iberia

Plantas producción: 17  
Oficinas de venta: 11



## Sarral

**Bakers:** +350

**Especialización:**  
bollería prefermentada y cruda, Dots y pan.

**Inversiones:**  
\*25 millones de euros en la nueva línea de Dots, una línea versátil que permite elaborar simultáneamente hasta cuatro tipos de Dots con distintos rellenos, coberturas y toppings.

\*Ampliación de surtido en la línea de bollería prefermentada.

**Sostenibilidad:**  
reducción del consumo de plástico y cartón en un 15%.



## Vallmoll

**Bakers:** +330

**Especialización:**  
pan rústico Gran Reserva, burgers clásicas, burgers brioche y pan Cristallino.

**Inversiones:**  
\*Nueva línea de packaging para la gama de burgers y pan Cristallino.

**Sostenibilidad:**  
reducción de la huella de carbono.





# Iberia

Plantas producción: 17  
Oficinas de venta: 11



## Rubí

**Bakers:** +110

**Especialización:**  
muffins, Dots, pan para hostelería, barras y baguettes.

**Inversiones:**  
\*Fabricación de Dots, Mini Dots y Berlinas de diferentes tamaños y cobrandings. También panes para la hostelería como el Mollete o Pan de Frankfurt.

\*Inversión en panes envasados como el Mollete o Pan de frankfurt.

**Sostenibilidad:**  
reducción de la huella de carbono.



## Paterna

**Bakers:** +120

**Especialización:**  
panes artesanos de alta hidratación y largos reposos bajo la marca Saint Honoré.

**Proceso:**  
panes artesanos de alta hidratación y largos reposos. Elaborados con harinas molidas en molinos de piedra y masas madre 100% fermentados en madera y cocidos en horno de piedra bajo la marca Saint Honoré.



# Iberia

Plantas producción: 17  
Oficinas de venta: 11



## Galicia

**Bakers:** +450

**Especialización:**  
pan rústico, empanadas y empanadillas, pastelería, pizzas y platos de 4ª y 5ª gama.

**Inversiones:**  
\*Nueva línea de pizzas de masa fina.

\*Nueva gama de empanadas y empanadillas de auténticas recetas gallegas bajo la marca O forno Galego con la Empanada de Ribeira de atún con una masa más ligera, más relleno.

\*Nueva gama de empanadas Yummies de diferentes colores en la masa y sabores.

\*Nueva gama de pastelería Lykke con el lanzamiento de la gama Cake collection by Albert Adrià, mejor pastelero del mundo en 2015.



## Tenerife

**Bakers:** +70

**Especialización:**  
productos regionales para Canarias y panes para hostelería, como el Panecillo Fully Baked.





# Iberia

Plantas producción: 17

Oficinas de venta: 11



## Portugal

**Bakers:** +340

**Especialización:**

productos portugueses bajo la marca Saudade, como la gama de Croissants Brioche, el Pastel de Nata o las Bolas de Berlim.

**Inversiones:**

\*Nueva línea de productos envasados portugueses bajo la marca Saudade.

\*Nueva línea de Croissants Brioche en Trofa.

\*Nueva línea de bollería frita sin aceite de palma.





# Europastry Central Europe Construyendo el futuro

Ventas: 82 MM€  
Bakers: +260



Plantas de producción: 2

1 - Beuningen: bollería dulce y salada, pizzas, panes ultracongelados.

2 - Oldenzaal: bollería prefermentada de mantequilla, Dots, Pop Dots. Planta con el certificado de construcción sostenible BREEAM.



Oficinas de venta: 5

Beuningen  
Oldenzaal  
Reino Unido  
Bélgica  
Alemania

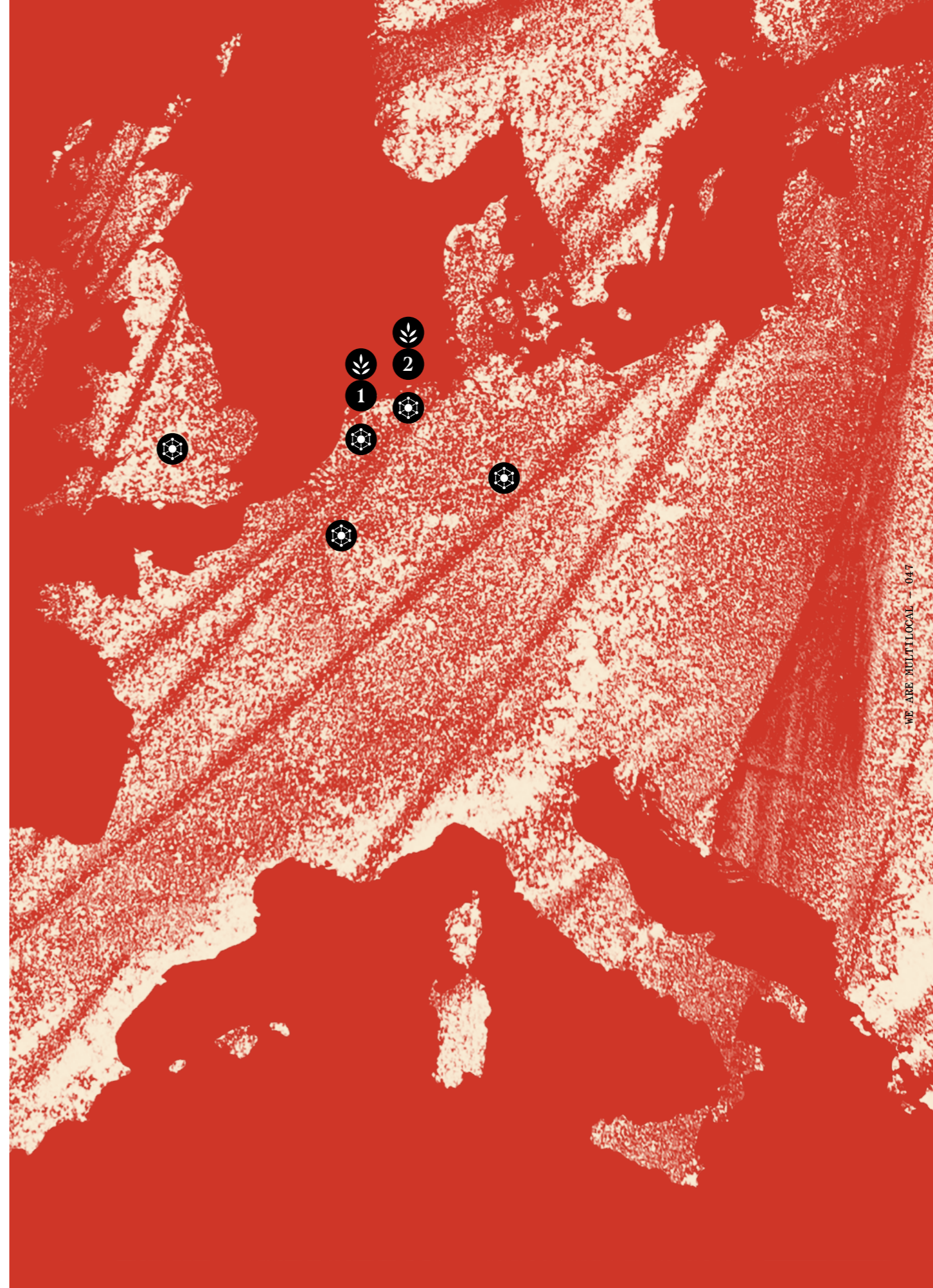
Distribuidores: +50

La región de Central Europe ha tenido un **crecimiento importante durante el año 2020**. Contamos con un catálogo completo de productos tanto de pan como de bollería para cubrir localmente las necesidades y el servicio de cualquier cliente del canal retail, convenience y foodservice. Gracias a su posición estratégica con sus dos centros productivos, en Beuningen y Oldenzaal, **alcanzamos a más de 150 millones de personas** que viven en un radio de más de 500 km de nuestra planta, así seguimos con el modelo de la compañía de ser multilocales y dar servicio al cliente de una forma rápida y eficaz.

Durante el 2020, hemos consolidado nuestro liderazgo en bollería dulce y salada, y bollería americana. Hemos **lanzado Løven, nuestra gama de bollería danesa**, así como nuevos productos dentro de las familias de Dots, Croissants y Snack salados. Durante el año que viene, seguiremos innovando e invertiremos más de 50 millones en nuevas líneas de producción en los próximos años.

Nuestra posición se ha visto reforzada en todos los mercados donde estamos presentes: **Benelux, Reino Unido, Alemania y Escandinavia**, lo que nos permite afrontar nuevos retos de cara a los próximos años.

Durante este año también se ha puesto foco en la gestión de la sostenibilidad, **reduciendo el uso de plástico y cartón**, y potenciando las compras de materias primas locales para reducir al máximo las food miles.





# Central Europe

Plantas producción: 2  
Oficinas de venta: 5



## Oldenzaal

**Bakers: +170**

**Especialización:**  
bollería dulce prefermentada, masa danesa, Dots y Pops Dots.

**Inversiones:**  
\*Ampliación de las líneas de producción de la gama de bollería danesa Løven.

**Sostenibilidad:**  
estricta gestión de residuos, reducción del uso de plástico y cartón y uso de materiales de embalaje reciclados.



## Beuningen

**Bakers: +90**

**Especialización:**  
bollería dulce y salada, pizzas, panes ultracongelado. Seguimos ampliando nuestras gamas con nuevos surtidos de snacks y bollería dulce.





# Central Europe

## Nuestras categorías de productos

### Bollería premium

Uno de nuestros productos de bollería más demandados en Central Europe son los croissants con rellenos tanto dulces como salados. Ideales para desayunar o como snack para la comida. Entre nuestras variedades destacan los de *blueberry*, *banoffee*, *cheesecake*, pavo con queso y bacon con huevo.



### American Bakery

En los países de Centroeuropa, seguimos ofreciendo una gran variedad de colores y sabores de Dots. Además, en los últimos años, los pequeños e innovadores PopDots han experimentado un aumento en la demanda como producto de impulso o *bite*.



### Frozen Dough

Frozen Dough, nuestra gama de masa congelada, cuenta con una amplia oferta de productos en este mercado y tiene como protagonistas la base de pizza, formatos de panes como el Pavé o el Boulé y diferentes Ciabattas, como la Ciabatta muesli.



### Cristallino

Cristallino, nuestra gama innovadora de pan cristal. Un pan crujiente, ligero y 100% natural, está empezando a hacerse un hueco en este mercado gracias a la gran aceptación que ha recibido por parte de los consumidores que quieren disfrutar desde casa de la mejor experiencia gourmet.





# Europastry América del Norte Alcanzando nuevos horizontes

Venta: 190 MMUS\$  
Bakers: +630



Plantas de producción: 3

- 1 - New Brunswick: especialización en Brioche, Knots y pan
- 2 - Ronkonkoma: pan (Artesano y Ciabattas) y Knots
- 3 - Bayport: masas congeladas



Oficinas de venta: 4

- Nueva York (2)
- Nueva Jersey
- Williamstown

Distribuidores: +120

Delivery service: 1

- Williamstown (Nueva Jersey)

Durante el 2020, nuestro negocio ha logrado un **gran impulso**. Nuestras gamas de productos, formada por los Panes Rústicos, los Knots, la masa congelada y la familia Euroclassic está teniendo una muy buena acogida por parte de nuestros clientes.

En 2020 hemos invertido más de 30 millones de dólares en la **expansión de nuestra planta de New Jersey**, convirtiéndola en una de las más modernas del sector.

Nuestra filosofía se basa en la innovación en productos y procesos con el objetivo de construir ventajas competitivas para nuestros clientes. Medimos nuestro éxito a partir del éxito de nuestros clientes.





# América del Norte

Plantas producción: 3  
Oficinas de venta: 4



## Bayport (Nueva York)

Bakers: +125

**Especialización:**

7 líneas de producción dedicadas a la elaboración de masas congeladas, masas de pizza, challah, Dinner Rolls, Italian Rolls, Italian Bread e Irish Soda.



## Ronkonkoma (Nueva York)

Bakers: +100

**Especialización:**

2 líneas de producción dedicadas a la elaboración de Ciabattas, Knots y Yeast Rolls.





América del Norte  
Plantas producción: 3  
Oficinas de venta: 4



## New Brunswick (Nueva Jersey)

**Bakers:** +295

**Especialización:**

4 líneas de producción dedicadas a la elaboración de brioche, Knots, Bread Rolls y Kaiser Rolls.

**Inversión:**

\*En 2020 invertimos 30 millones de euros en la nueva línea de brioche, especializándonos en los Brioche Buns y los Dinner Rolls.





# América del Norte

## Nuestras categorías de productos

### Frozen Dough

Frozen Dough, nuestra gama de masa congelada, es la mejor elección para elaborar diferentes tipos de panes como baguettes, dinner rolls o la especialidad challah.



### Ciabattas

Inspirada en la receta tradicional de Italia, nuestra gama de Ciabattas cuenta con una gran variedad de opciones fully baked entre las cuales destacan la Rústica Ciabatta Precortada, ideal para hacer sandwiches; la Rústica Ciabatta Wholegrain o la Rústica Ciabatta de Cebolla.





# América del Norte

## Nuestras categorías de productos

### Panes Cristal

La nueva gama de panes de cristal llega a Estados Unidos bajo la marca Cristal "Bread from Barcelona" para revolucionar el mercado americano con sus panes 100% naturales y de alta hidratación.



### Knots

Esta deliciosa gama de snacks (anudados a mano) producidos en nuestras plantas de New Brunswick y Rokonkoma, cuenta con una gran variedad de sabores que van desde el más famoso Garlic Knots, ideal para acompañar sopas, ensaladas o pasta; hasta el versátil Plain Knots, pensado para decorar al gusto con toppings tanto dulces como salados. Actualmente están envasados en bolsas de 3, 6 y 8 unidades.



### Brioche y especialidades europeas

Euroclassic, nuestra marca de auténticos productos europeos, ha sido pionera en introducir los brioche en el mercado americano. Entre sus productos, destacan los brioche elaborados siguiendo las recetas tradicionales francesas con mantequilla y huevo, como los baguette rolls, los brioche cakes, los swirl brioche o los brioche loaves. Además de otras especialidades europeas como los waffles, los crepes, los Danish Muffins y las Beignets.



### Dots

Nuestros Dots llegan a Estados Unidos con una amplia variedad de sabores, rellenos y decoraciones, listos para consumir y adaptados a los canales *foodservice* y *retail*.





# Internacional. Creatividad, calidad y atención sin fronteras

Oficinas de venta: 11  
Distribuidores: +170

 Mercados

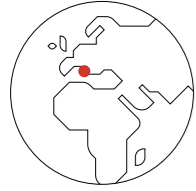
 Oficinas de venta  
China  
Dubai  
República Checa  
Croacia  
Costa Rica

Colombia (2)  
Chile  
Italia  
Francia  
México





# Italia



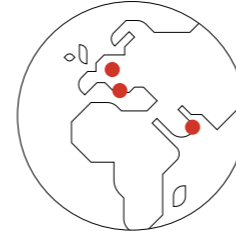
Seguimos **creciendo en Italia** con más presencia en cadenas de restauración y *retailers*, dando servicio capilar a través de los 50 distribuidores que tenemos en el país y de nuestra plataforma logística. Todo ello para atender a nuestros clientes de forma más rápida y eficiente.

# Francia



**En Francia**, donde desde hace más de 20 años damos servicio a todo el país a través de nuestra oficina de venta y nuestro almacén, **somos líderes en categorías como los Dots y nuestra gama de croissants de mantequilla**. Gracias a nuestra capacidad de adaptación a las necesidades locales, seguimos creciendo en los canales *foodservice* y *retail*.

# Europa del Este



**Desde República Checa y Croacia** seguimos trabajando para cubrir todo el territorio de Estonia, Letonia, Lituania, Eslovaquia, Eslovenia, Hungría, Rumania, Moldavia, Bulgaria Serbia, Kosovo, Bosnia y Herzegovina y dar servicio a los dos canales *Foodservice* y *Retail*.



# Latinoamérica



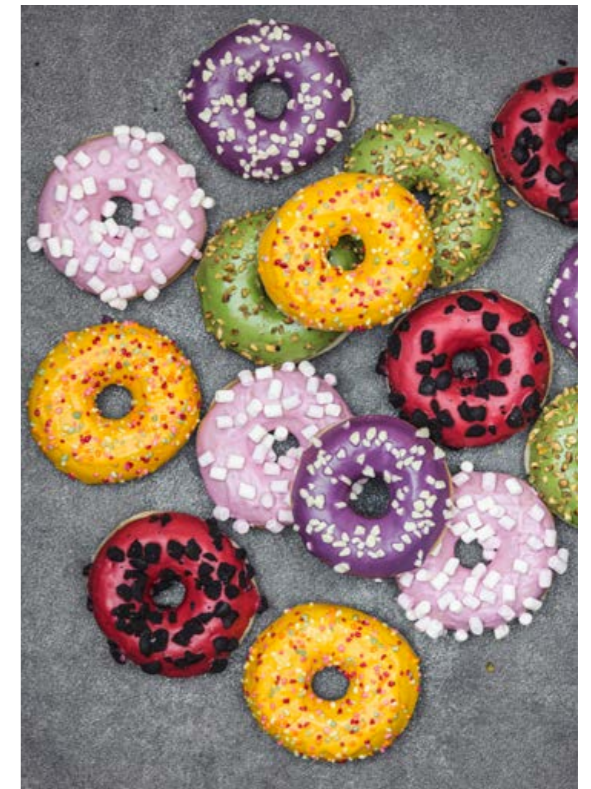
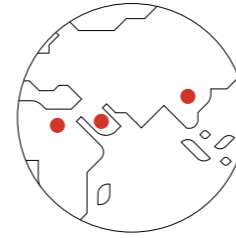
En México hemos ampliado nuestra distribución consiguiendo una mayor capilaridad en la capital, Ciudad de México y en las zonas costeras turísticas de Cancún, Los Cabos y Puerto Vallarta.

Hemos fortalecido relaciones con distribuidores ampliando la red comercial en la zona de Perú, Brasil y Paraguay, Ecuador y Venezuela consiguiendo ser más fuertes en los canales de distribución.

En Chile hemos crecido incrementando nuestra red comercial y hoy en día ya somos más de 79 empleados dando servicio técnico y comercial. Nuestra marca Duns cada vez está más asentada.

En el mercado colombiano hemos fortalecido la capilaridad logística llegando a un acuerdo con tres grandes distribuidores, consiguiendo un incremento de penetración en el canal Foodservice y Retail.

# APMEA (Asia Pacific, Middle East)



Actualmente Europastry opera en Tailandia, Corea del Sur, Filipinas, Australia y con gran crecimiento en China y en Japón. En todos estos países crecemos de la mano de clientes claves tanto en el canal retail como en canal *convenience*. Hemos alcanzado un acuerdo con un distribuidor en China y Singapur y hemos ampliado nuestra red de marketing digital en la zona.

Nuestro objetivo es ser el partner principal de nuestros clientes ofreciendo una atención y servicio rápidos en estos países.

En los mercados de Oriente Medio y África, nuestras marcas cada vez son más fuertes en Emiratos Árabes, Arabia Saudí, Kuwait, Qatar, Omán, Sudáfrica, Ghana, Argelia, Libia, Marruecos, Mauricio y Gabón, ampliando nuestra red de distribuidores y retailers y dando servicio de desarrollo comercial y atención desde nuestra oficina de ventas en Dubai.



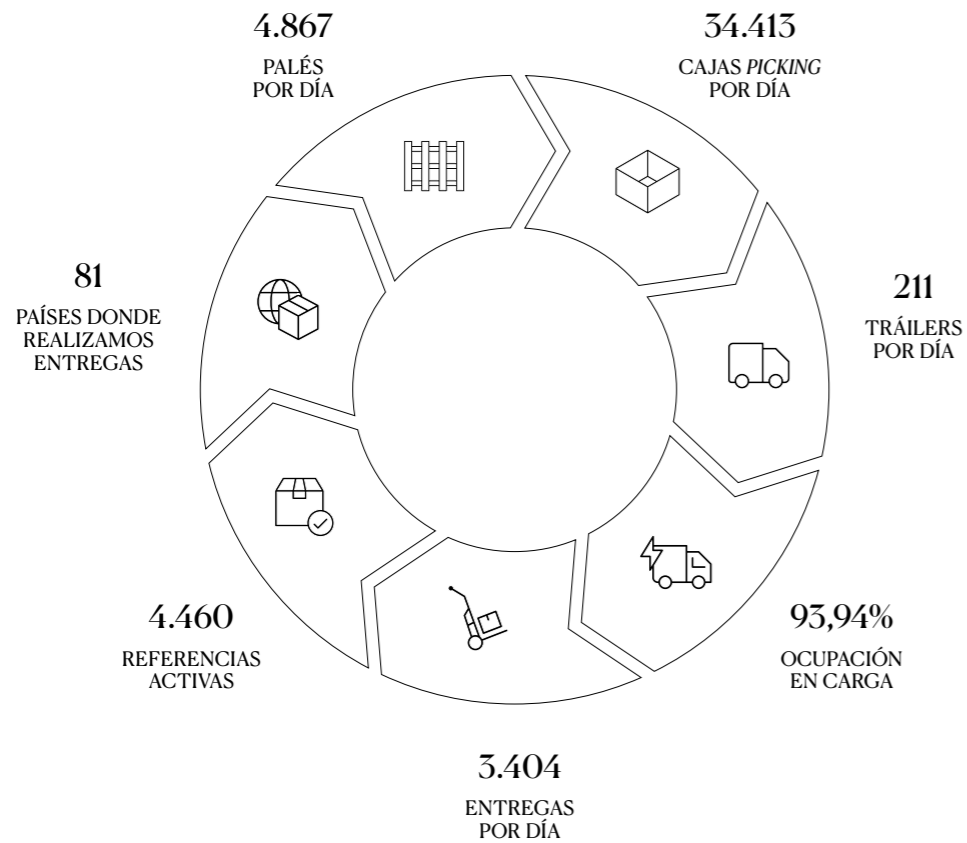
# 04. We are operational excellence

3.400 entregas  
diarias que nos conducen a cada cliente





# Excelencia operacional



Flexibilidad es eficacia. Sostenibilidad es excelencia. Así es nuestra logística. Un conjunto de operaciones con las que aportamos un servicio óptimo. Proporcionamos a cada cliente, a cada necesidad específica, una actuación a medida. Eficiencia Europastry.

Mediante una extensa red de distribución capilar, cada día gestionamos más de 4.400 referencias y más de 3.400 entregas en 81 países. Nuestro canal es la omnicanalidad: llegamos a todo tipo de tiendas, plataformas y distribuidores. Nos mueve el dinamismo.





# 05. We are innovative



52 semanas  
llevando la innovación al siguiente nivel



Innovación, la energía  
que mueve Europastry



---

I+D+i

Meta esencial:  
satisfacción  
del cliente

---

60 MM€

La inversión  
I+D+i

---

+1.000

Proyectos  
desarrollados

---

+400

Nuevos productos  
lanzados al mercado



# Somos una Panadería con mentalidad de startup



"Nos encantan los retos. Estamos transformando la industria de la panadería gracias a un equipo líder de panaderos, chefs, técnicos alimentarios e ingenieros de todo el mundo. Aportamos soluciones a nuestros clientes para que puedan crear ventajas competitivas y oportunidades de crecimiento en sus negocios."

Jordi Gallés, *Presidente Ejecutivo*

Somos panaderos apasionados por nuestro trabajo. Nos encantan los retos, por eso nuestros equipos de I+D ofrecen soluciones adaptadas a todo tipo de clientes, ya sean panaderías, restaurantes, cafeterías o supermercados.

El cliente es siempre el foco que guía nuestra innovación. Conocemos sus necesidades, probamos nuevos

formatos, sabores y recetas, nos especializamos en los mejores envases sostenibles y les ayudamos a impulsar sus ventas.

Nada nos gusta más que convertir los mayores retos de nuestros clientes en innovaciones para la creación de nuevos productos.







Cuatro centros de innovación, cuatro ubicaciones estratégicas, cuatro equipos de creativos multidisciplinares, inconformistas especializados en unir la tradición y los nuevos caminos de la panadería. 40 personas trabajando en I+D: panaderos, nutricionistas, técnicos alimentarios y chefs.

En 2020, ha nacido Cereal. Un nombre que significa liderazgo innovador. La suma de creatividad, ciencia, técnica y saber ancestral. Aportaciones que construyen el futuro de Europastry y de la cultura panadera mundial.

## Cereal. Un nombre para liderar la innovación en panadería

**Cereal**  
Center  
for Research  
Europastry  
Advanced Lab.





# Cereal Barcelona

www.cerealbakery.com



"En Cereal cada día es diferente y te enfrentas a nuevos retos. Siempre estamos aprendiendo, porque nos marcamos desafíos constantemente: no existe el «no»."

Jordi Caballero, *Director I+D Pan*

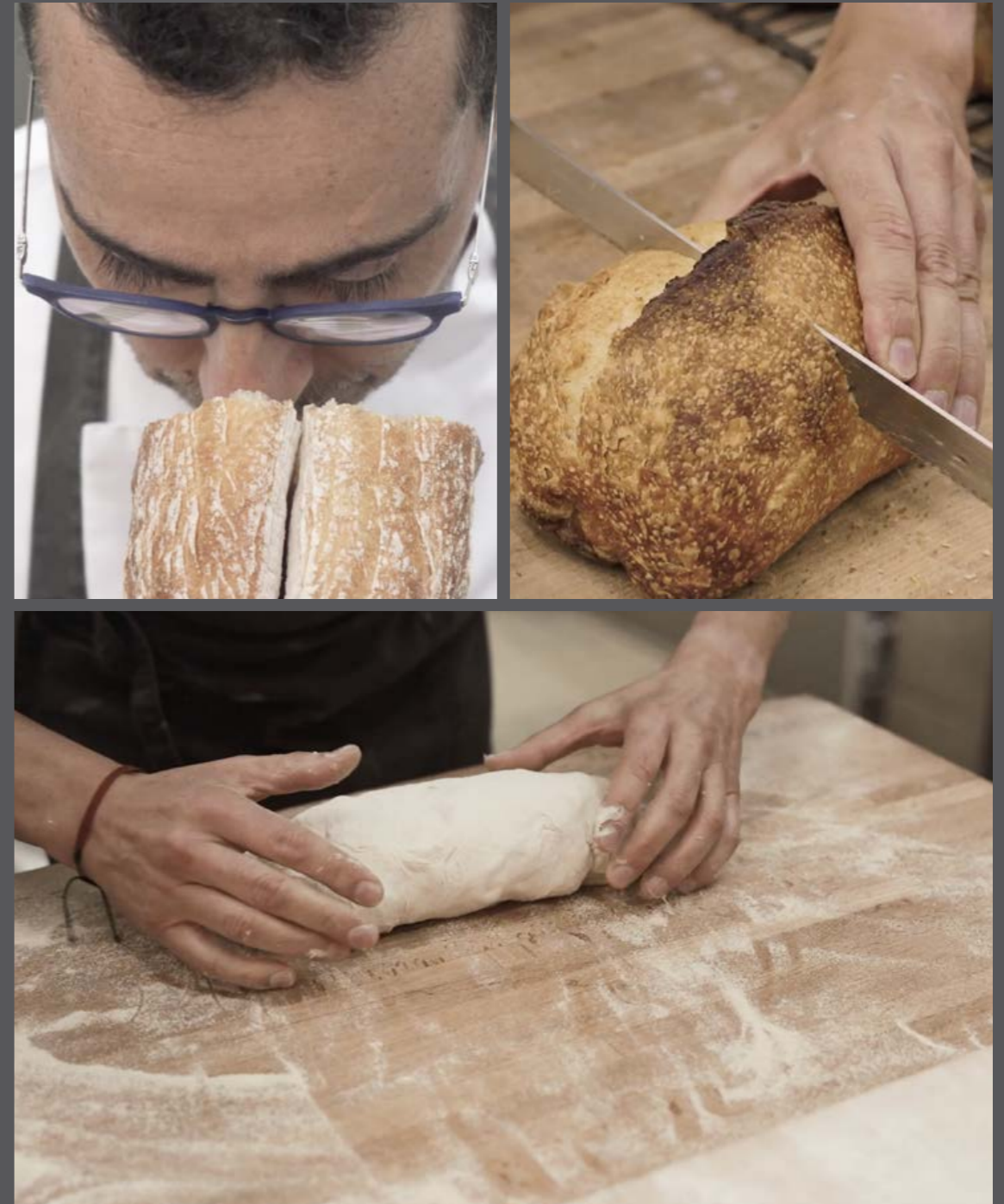
Centro de innovación y lugar de encuentro, la misión de Cereal Barcelona es **conservar la tradición panadera, difundirla y proyectarla al futuro.**

Un espacio donde conocer las tendencias y las mejores experiencias del sector de la panadería a nivel global. Dinámico, vivo y **abierto a chefs, panaderos, empresarios y marcas** que quieran transformar sus necesidades específicas y sus ideas en productos reales. Por muy insólitas que sean.

En Cereal Barcelona compartimos e intercambia-

mos nuestros conocimientos y buen hacer con panaderos, chef y clientes de todo el mundo. Academia incorpora una dimensión práctica, un obrador donde los panes elaborados por maestros panaderos siguen el proceso tradicional: **largas fermentaciones, ingredientes 100% naturales**, formados a mano y horneado en suela de piedra.

Además, Cereal dispone de una **tienda online** para enviar a domicilio su exclusiva gama de panes con masa madre y tiempos de fermentación de 24 horas.









# Cereal en el mundo



## CEREAL LUGO

Cereal Lugo está especializado en el desarrollo de nuevos productos para gamas de panes rústicos, pastelería y empanadas de todo tipo.

## CEREAL NEW YORK

Aportar valor al negocio de los clientes de Estados Unidos y a sus consumidores. Este es el objetivo de Cereal New York y de sus soluciones avanzadas.

El centro, referente de I+D para el mercado panadero norteamericano, cuenta con un completo y capacitado equipo, centrado en el desarrollo y mejora continua del portfolio de nuestros productos.

Con el motor de la calidad, la innovación y el *packaging*, Cereal New York ha conseguido varios hitos en 2020: el desarrollo de nuevos sabores de gama Brioche, la creación de nuevas propuestas para el surtido de Knots y el lanzamiento de varias private labels con clientes clave del mercado norteamericano.

## CEREAL BEUNINGEN

Con una experiencia exitosa de más de 40 años y un equipo altamente preparado de técnicos y maestros panaderos, Cereal Beuningen está concebido para el desarrollo de nuevos productos para nuestros clientes Centro Europeos. A su vez, está especializado en las siguientes categorías de producto: Masa Congelada, Dots como los Pops Dots, Bollería Danesa y productos locales como Frikandelbroodjes, Pain au chocolat o Geflugelrolle.

Otra de las características diferenciales de Cereal Beuningen es el profundo conocimiento en masas congeladas. Nos especializamos en innovar en conceptos como “del congelador al horno” o en crear nuevos productos bajo demanda teniendo siempre en cuenta la vida útil, la calidad y la utilidad práctica. Todo cliente que quiera diferenciarse tiene acceso al desarrollo de diferentes conceptos junto a nuestro equipo de chefs.

La experiencia atesorada en Cereal Beuningen se va a expandir en 2021 en Europa Central, con un nuevo centro de innovación en Oldenzaal.





# 06. We are quality



8.784 horas  
comprometidos con la calidad



# Compromisos de calidad



## Clean Label

La utilización de ingredientes de origen 100% natural implica, al mismo tiempo, la eliminación de conservantes, aditivos, aromas y colorantes artificiales.

## OGM Free

Ninguno de nuestros productos incorpora OGM, organismos genéticamente modificados.

## Sin hidrogenación

Fuimos pioneros y mantenemos el compromiso de eliminar las grasas parcialmente hidrogenadas de todos nuestros productos.

## Compromiso BIO

La Certificación de Agricultura Ecológica para nuestros productos BIO constata nuestra apuesta por un cultivo que prescinde de pesticidas o productos químicos que no sean naturales.

## Harinas locales

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

## Reducción de sal

Nos sumamos a la Estrategia NAOS para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Nuestros panes reducidos en sodio y fuente de potasio cuentan con la Certificación NAOS.

## Ingredientes de calidad

Nuestras mantequillas se elaboran con nata de calidad premium procedente de la mejor leche, fuente natural de vitamina A. Para preservar la salud de nuestros consumidores, tanto las mantequillas como las margarinas vegetales se elaboran sin grasas total o parcialmente hidrogenadas, ni ácidos grasos TRANS añadidos.

## Productos sin gluten y Veganos

Con un conjunto de avanzadas gamas de producto, cubrimos las necesidades especiales de colectivos como los celíacos, vegetarianos o veganos.

## Cacao sostenible UTZ

Nuestros Dots se elaboran con un cacao de cobertura que sigue un riguroso control de trazabilidad para garantizar la certificación UTZ (etiqueta para la agricultura sostenible). Cumplimos así un triple objetivo: mejorar la vida de los agricultores, la calidad del cacao y el cuidado del medio ambiente.

## Dots con cacao Fairtrade

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

## Huevos Free Range

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

## Aceite de palma sostenible

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

## Reducción de azúcares

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



# Nuestras garantías

Gamas, productos y soluciones: el mundo Europastry cumple con los controles más rigurosos y avanzados en materia de calidad y seguridad alimentaria. Estos sellos y certificaciones son la garantía de nuestras mejores prácticas.



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



**IFS Food**  
Dots, Berlinas y Muffins: una gama completa también en cuanto a que posee la certificación en calidad y seguridad alimentaria de la International Food Standard (IFS).



**FDA**  
En Estados Unidos, disponemos de la certificación de la FDA en seguridad alimentaria. Su finalidad es proteger y garantizar la salud pública.



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



**ISO 14001 / OHSAS 18001**  
Nuestra planta de Rubí dispone de dos importantes certificaciones: el certificado de sistema de gestión ambiental ISO 14001 y el OHSAS 18001, en salud y seguridad ocupacional.



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



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



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



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



# Innovación digital para nuestros clientes

## +2.300

Clientes se han beneficiado  
del plan Evolution

## +3.000

Clientes que han recibido  
asesoramiento digital

## +117.300

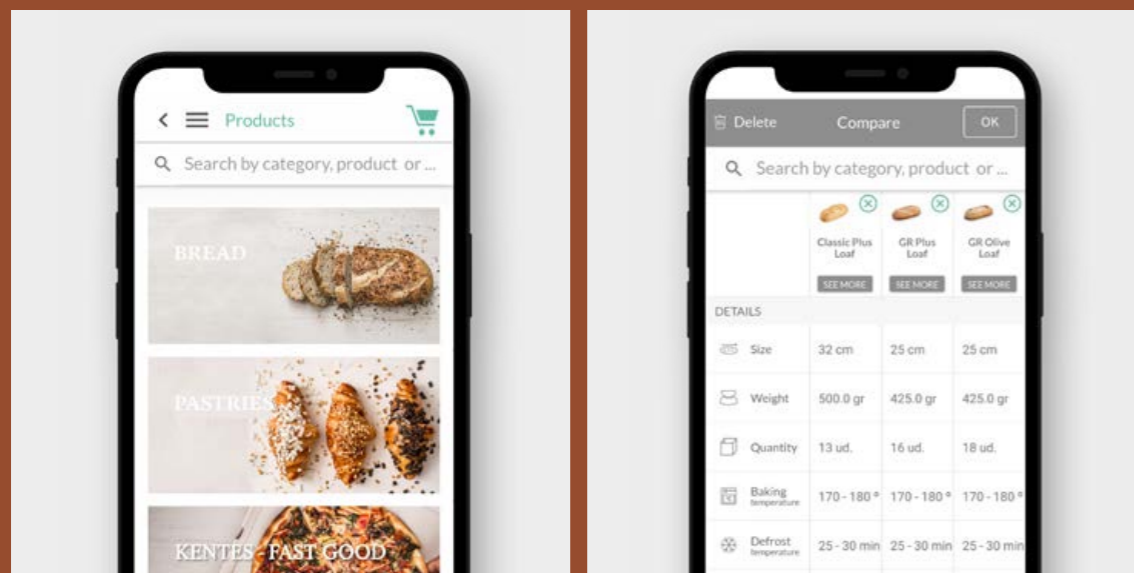
Visitas anuales a nuestro *ecommerce*

## +12.500

Descargas de nuestra app

## 24h

Tiempo de reparto a domicilio



### Plan Evolution: digitalización para beneficiar al canal Horeca

En mayo de 2020, lanzamos el Plan Evolution con el objetivo de impulsar la recuperación del canal Horeca, uno de los más afectados durante la crisis provocada por la pandemia del Covid-19. El punto fundamental del plan es la digitalización transversal, capaz de beneficiar toda la cadena de valor del canal Horeca: proveedor, distribuidor, cliente y consumidor.

Mediante el Plan Evolution, hemos asesorado a más de 3.000 clientes en digitalización de sus negocios para impulsar sus ventas, hemos aportado descuentos directos a más de 2.300 clientes en nuestra Tienda Online B2B y hemos financiado la remodelación de aspectos visuales de implantación a más de 1.200 clientes. También hemos facilitado a nuestros clientes equipos de protección individual (EPIs) por valor superior a 400.000 euros.

### Impulso a la Tienda Online

Una de nuestras metas prioritarias en 2020 ha sido adap-

tar el *e-commerce* propio a la situación de pandemia. Para ello, hemos realizado importantes mejoras en la web [pedidosonline.europastry.com](https://pedidosonline.europastry.com) y en la aplicación Europastry, lo que ha permitido varios hitos importantes:

- Más de 117.300 visitas a nuestra Tienda Online.
- Más de 12.500 descargas de nuestra app.
- Lanzamiento histórico de nuestra Tienda Online en Portugal.
- Entregas a domicilio en 24h.

### SalesForce

En 2020 hemos puesto en marcha un proyecto de alcance global: la implementación de un nuevo CRM con Salesforce. De esta forma, toda la compañía tendrá acceso a un único sistema integrado, con todos los datos centralizados de nuestros clientes, lo que ayudará a mejorar la productividad de los equipos y permitirá ofrecer un mejor servicio a los clientes.

Además, con la llegada de Salesforce, se integran los canales de atención digital a los canales *offline*: un paso más, de gran importancia, en la atención *omnichannel*.



# 07. We are workers

+4.000 bakers  
comprometidos cada día, pase lo que pase





Los que formamos parte de Europastry estamos comprometidos con los valores de la compañía y del oficio. Es por eso que todos los Bakers de la compañía hemos formado parte de la campaña para comunicar nuestra nueva imagen y posicionamiento. Orgullosos de representar, mejor que nadie, este mensaje. Además, hemos tenido la suerte de contar con panaderos extraordinarios que han compartido sus vidas y su pasión por la profesión en una miniserie que puedes ver en nuestra web. Porque somos panaderos. Because We are Bakers.

**Somos tradicionales e innovadores,  
somos un equipo de bakers**





## Nuestros bakers



---

+4.000 +50

Total empleados

Nacionalidades

---

+2.680 +630

Iberia

América del Norte

---

269 115

Central Europe

Internacional

---

+8.000 +1.000 +250

Horas de formación

Personas formadas

Acciones formativas





I'm a baker

Laia Escamilla  
HR Business Partner Iberia

Pau Burniol  
Manager Manufacturing USA

Bas Lijten  
Key Account Manager Central Europe

Jordi Batlles  
Sales Advisor Iberia

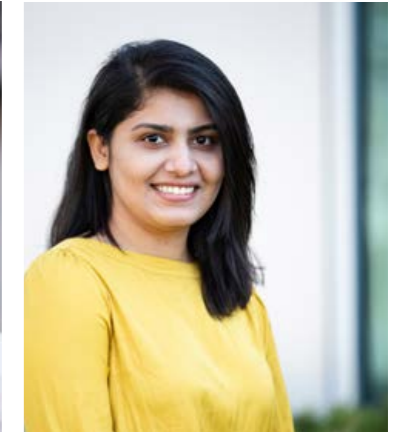
Marion Stokreef  
Administrative Assistant Central Europe

Montserrat Gómez  
Line Operator Iberia

Ashley Theodule  
Administrator USA

Jordi Traver  
Transport Planner Iberia

Stephen Johnson  
Director of Supply Chain USA



I'm a baker

Cesar de Paz  
Director of Sales Operation USA

Charlotte van Heeckeren  
Product Manager Central Europe

Julio Lopez  
Manager Manufacturing USA

Laura Castelo  
Trade Marketing Iberia

Jaume Aymerich  
Director of Internal Audit Iberia

Eva Sanz  
Pastry R&D Coordinator Iberia

Ton Marsman  
Business Consultant Central Europe

Saileela Kaka  
Retail Trade Marketing USA

Mireia Llorens,  
National Key Account Manager Iberia



# 08. We are sustainable

527.040 minutos  
respetando el desarrollo sostenible





# Somos sostenibles



---

# -36%

Objetivo para 2021:  
Reducción huella de carbono

---

# -8%

Objetivo para 2021:  
Reducción consumo de gas

---

# -13%

Objetivo para 2021:  
Reducción consumo de agua

En 2020, logramos reducir más de 42 millones de Kg de CO<sub>2</sub> equivalente en todas nuestras plantas. Un gran logro de nuestro compromiso con la producción sostenible.

Nuestros objetivos de reducción para el año 2021 se centran en estas importantes expectativas: -36% en la huella de carbono, -8% en el consumo de gas y -13% en el consumo de agua.

Para lograrlo, formamos parte de la iniciativa europea para la reducción de los gases de efecto invernadero en las operaciones logísticas: el proyecto **Lean & Green**.

Apostamos por una **flota sostenible**, integrada por una combinación competitiva y eficiente de *mega-trucks*, camiones propulsados por gas licuado y bicicletas eléctricas. El objetivo de estas últimas es cubrir la última milla del proceso logístico.

Asimismo, avanzamos en la **reducción del uso de plástico** en envases y embalajes. El 80% de todo el papel que empleamos en el *packaging* de nuestros productos es de origen reciclado.



# -50.000

Ahorro toneladas  
CO<sub>2</sub> al año

## Energía verde

Mantenemos nuestro decidido compromiso con el uso de energía eléctrica renovable en la producción. La combinación de fuentes energéticas –eólica, solar, geotérmica, hidráulica, de biomasa y de biogás– es el objetivo primordial para hacer de Europastry la empresa pionera en el sector.

Con este importante hito en materia de sostenibilidad, Europastry deja de emitir 50.000 toneladas de CO<sub>2</sub> al año. Esta cantidad equivale a la retención aproximada de emisiones que se consigue con un bosque de 100.000 árboles.

## Producción sostenible

El objetivo esencial apunta a la mejora de los consumos de agua, gas y energía. Para ello contamos con sistemas de control instalados en todas las plantas productivas de Europastry. Además, de forma específica, nuestros profesionales y equipos responsables de este aspecto ponen en marcha diferentes actua-

nes para que cada planta contribuya a la reducción de consumos.

Todas las instalaciones de Europastry cuentan con tecnología punta para optimizar los procesos y asegurar una producción limpia y sostenible. La tecnología de óptica avanzada y rayos infrarrojos es un caso relevante: permite controlar las fórmulas estipuladas y cantidad de agua, así como detectar posibles mermas y errores de gramaje.

Más del 50% del consumo total de Europastry se destina a las instalaciones frigoríficas. Centramos nuestros esfuerzos en reaprovechar el calor generado por los compresores de las cámaras. Su nuevo destino es calentar las salas de producción y otras instalaciones.

Las principales instalaciones frigoríficas utilizan en muy alto porcentaje refrigerantes naturales NH<sub>3</sub>/CO<sub>2</sub>. Una meta es conseguir que también las instalaciones de poca potencia puedan emplear estos refrigerantes naturales.

## Compromiso y coherencia con la energía verde y una producción sostenible





# 70%

De las emisiones de CO<sub>2</sub> del sector de la panadería provienen de la siembra y el cultivo del trigo

# 1Kg pan

Equivale a 1Kg de CO<sub>2</sub> (que se compone de 70% de fertilizantes, 20% de producción de pan y 10% de molienda, transportes y merma)\*

\* Fuente: Hemelter Mühle

Nuestro objetivo:

# 25.000<sup>ha</sup>

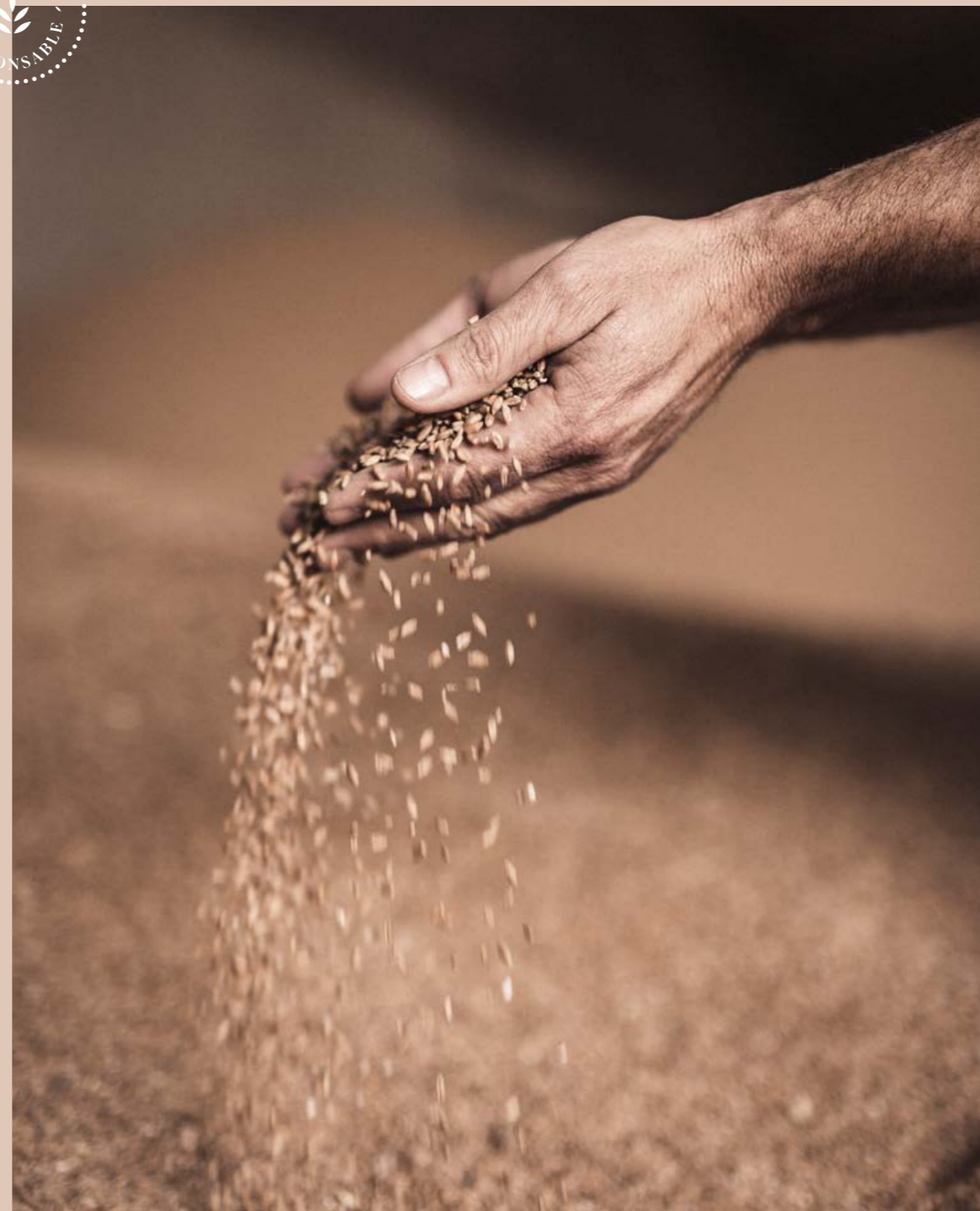
Pasar de 5.000 ha de trigo responsable en 2020 a 25.000 ha en 2025

**Una apuesta por un futuro sostenible y un compromiso con nuestra cadena de valor**

Estamos convencidos de que para luchar contra el cambio climático, el futuro de la alimentación tiene que ser sostenible. El 70% de las emisiones de CO<sub>2</sub> del sector de la panadería provienen de la siembra y

el cultivo del trigo. Es ahí donde debemos desarrollar una acción decidida para transformar nuestro sector. Para ello, hemos creado el sello **Trigo Responsable** para identificar los productos que, en el campo y en origen, cumplan estas premisas arriba mencionadas y así comprometidos con toda la cadena de valor.

## Trigo Responsable: una apuesta por un futuro sostenible

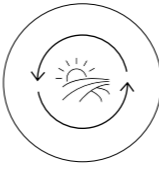




# Compromiso con la cadena de valor y buenas prácticas



Reducción del uso de fertilizantes



Incremento de la rotación de cultivos



Respeto de las condiciones laborales de los agricultores



Protección de la biodiversidad



Del campo a la mesa: todo nuestro trigo responsable proviene de los campos donde se cultiva, por lo que podemos auditar que se cumplan nuestros objetivos. Nuestro Manual de Buenas Prácticas cuenta con la garantía de la asociación AETC



# 09. We are leading brands

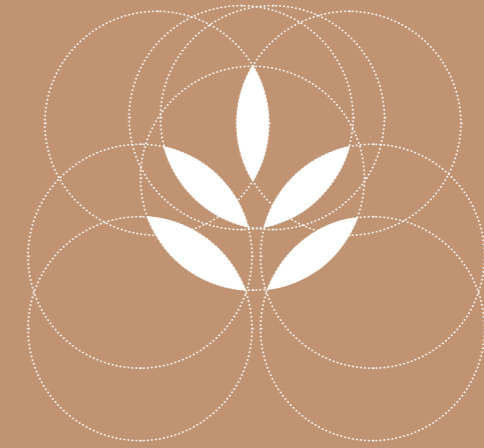


31.536.000 segundos  
llenando momentos de nuevos sabores



Hace más de 30 años, de la mano de Pere Gallés, nació una idea, una ilusión, una compañía. Hoy, tras años de aventuras, innovaciones y un crecimiento inimaginable, ha llegado el momento de que nuestra marca evolucione y refleje la realidad actual de Europastry. Un logotipo y una identidad más moderna, global y acorde con nuestros valores que, sin olvidar nuestro origen, nos prepare para futuros retos y oportunidades. Os presentamos la nueva Europastry, una nueva imagen y un nuevo tagline: We are Bakers.

## La nueva Europastry



 europastry





# Sophie—La pasión *boulangère* crea auténticas obras maestras de la panadería actual



Sophie Pain aux Raisins



Sophie Croissant



Sophie Pain au Chocolat

Más allá de sus virtudes técnicas, el secreto de Sophie es un intangible que protegemos y cuidamos con mimo: la pasión *boulangère*. Un valor hecho de ingredientes como la búsqueda del placer, el amor por el oficio artesano, la sabiduría en el dominio de los tiempos y el experimentado manejo de ingredientes naturales exclusivos. Y sí, también procesos muy avanzados, como su famoso *double pointage*. Se trata, ni más ni menos, de un control pausado de la temperatura de enfriamiento que permite ganar estructura y un laminado firme y regular.

Sophie es, también, la diferenciación y la personalidad que poseen sus diversas especialidades originales. Por ejemplo, el esponjoso Pain Choc Sophie, el fundente Croissant Sophie Double Pointage y el equilibrado Snecken Sophie. Propuestas llenas de calidez y sabor, auténticas obras maestras del espíritu *boulangier* del siglo XXI.





# Saint Honoré—El homenaje de cada día al saber hacer de generaciones de panaderos



Redondo Obrador Bío



Redondo Summum Espelta y Centeno



Pavé Espelta y Quinoa Bío



Hogaza Whole Grain



Hogaza Espelta Bío



Barra con Sarraceno Bío



Grand Barra Obrador



Baguette Ancienne

Homenajeamos la dedicación y el oficio, el sabor y la emoción. Saint Honoré es la familia de panes artesanales que ensalza el respeto a una tradición tan fundamental como el buen gusto. Por eso cuidamos todos los detalles, incluyendo la cocción en horno de suela de piedra, para presentar al mundo un pan único en su delicadeza e intensidad.

Las manos de nuestros panaderos saben cómo tratar lo que constituye la gran diferencia de Saint Honoré: su masa madre. Un ingrediente precioso, que forma parte de la Biblioteca de Masas Madre del Mundo, con sede en The Center for Bread Flavour, en Bélgica. Con este componente, elaboramos productos exclusivos, como la barra Aqua Fully Baked, con una miga tierna de alta durabilidad; los panes de obrador, que son monumentos de la tradición; y el 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.



SAINT  
HONORÉ  
by Pere Gallés  
*Pere Gallés*



# Dots—Variedad de opciones, diversidad de sabores para paladares de todo el mundo



Prime Dots Salty Caramel



Duet Dots Bombón



Prime Dots Blueberry



Pink SquareDots



Marshmallow Pink Dots



Red Cookies Dots



Purple White Dots



Big ClassicDots



Apple Dots



Dots Limón



Yellow Frutti Dots



Dots Cookies

Todos los momentos cotidianos tienen un Dots perfecto. Por eso es el bollo más cosmopolita y extendido, más querido y demandado por familias del mundo entero. Cualquiera de las 200 referencias de Dots—que incluyen todos los tamaños, formas, coberturas y rellenos—significa una dosis de sabor, color, diversión y conveniencia en cualquier ocasión. Si tomas Dots para desayunar, se convierten en la mejor bienvenida de cada nuevo día. Si lo pruebas como merienda, revives en cada bocado la felicidad de la infancia. Y si es tu opción como bocado puntual, te cambia para siempre la percepción del *snacking*.

Saludables, jugosos y deliciosos, los Dots se elaboran sin utilizar grasas parcialmente hidrogenadas y sin emplear colorantes artificiales. Dots nace de la innovación más avanzada, que no tiene rival cuando se une a una idea tan poderosa como llevar el bienestar a todos los hogares.



**DOTS**  
ORIGINAL



# Cristallino—Crujiente por fuera, suave por dentro: ideal para potenciar los sabores



Burger Cristallino



Cristallino Burger Cerveza



Cristallino Ciabatta



Cristallino Ciabatta cerveza



Bagel Cristallino



Bagel Cristallino



Cristallino Pan



Cristallino 50% Integral

Todo auténtico panadero idolatra los panes de corteza fina y crujiente y de interior alveolado, casi exento de miga. Son la quintaesencia de la delicadeza y tienen la virtud de intensificar el relleno. Así es Cristallino, un pan de masa madre, 100% natural, de cualidades tan excepcionales como su muy alta hidratación, que lo hace sumamente agradable, envolvente y delicioso con todo tipo de preparación, sea dulce o salada. Tras un cuidadoso proceso de desarrollo, con Cristallino culminamos la búsqueda de pureza y transparencia.





## Pan Burger—El pan que merecen los auténticos amantes del *burger*



Burger Aldeana



Burger Aldeana Black



Burger Aldeana Semillas



Burger Sésamo



Burger de Malta



Burger Brioche

La hamburguesa, uno de los platos con más *fans* del mundo, se merece el mejor soporte: una gama de panes de calidad, jugosos y deliciosos acompañantes de carnes selectas e ingredientes de sabor intenso. Pan Burger es nuestra respuesta avanzada. Presentamos una extensa familia de más de 30 productos innovadores, que van desde los acabados clásicos con cereales hasta el pan burger Brioche más *premium*, pasando por nuestras icónicas opciones rústicas para los paladares más exigentes.





# Gran Reserva—Harinas sostenibles, masa madre y un proceso avanzado para el máximo sabor



Hogaza Clásica Plus  
Gran Reserva



Hogaza Semillas y Cereales  
Gran Reserva



Hogaza de Soja  
Gran Reserva



Hogaza de Aceitunas  
de Kalamata Gran Reserva



Baguette 6 Semillas  
Gran Reserva



Rústica Cuveé  
Gran Reserva



Barra  
Gran Reserva



Barra Espelta  
Gran Reserva

Hay panes y panes. Gran Reserva es otra dimensión. Una gama que nace de la tierra y se inspira en la tradición. Elaborada con harinas de los mejores trigos de cultivo sostenible en el Valle del Ebro, Huesca y la Vega de Albacete. Este origen, claro e identificado, cuenta con el sello Trigo Responsable de buenas prácticas con los agricultores locales.

En el proceso, utilizamos masa madre y seguimos una triple fermentación para conseguir una textura más gustosa y un sabor más acentuado. Tiempo, paciencia, reposo, ingredientes excelentes y una elaboración que combina la artesanía y la ciencia panadera más actual. El resultado es un producto de alta hidratación, sabor avellanado inconfundible, atractivo aspecto dorado y rústico, corteza crujiente y alta durabilidad. Cuando el pan es el gran placer.



Gran  
Reserva



# Grand Duet—Nuestra gama de masas crudas



Baguette Blanca



Brioche Muesli



Baguette Multisemillas



Brioche Blanco



Barrita de Cebada



Brioche Blanco

Ofrecemos diferenciación, funcionalidad y eficacia. Con las masas crudas Gran Duet, destinadas a los sectores *retail* y *foodservice*, las propiedades nutritivas y la textura de cada producto se preservan al máximo. Lo único que debe hacer el cliente, en el punto de venta, es el acabado con todas las garantías de calidad. Pensando especialmente en el exclusivo mercado de Central Europe, la gama se completa con los surtidos de discos de pizzas, aperitivos salados, bocadillos, *snacks* y pizzas vegetarianas.





## Løven—Clásicas recetas danesas, un mundo de estilo y placer



Un aroma que encandila, un sabor placentero y una imagen que es la más atractiva expresión de los momentos agradables. Løven, nuestra gama danesa, reúne la inspiración de las mejores recetas nórdicas. Tipicidad, personalidad y mucho amor en su preparación. Masas de calidad, elaboradas con los mejores ingredientes y una gran diversidad de rellenos de fruta fresca. Desde el clásico Roll de Canela hasta las delicadas coronas danesas, una familia llena de amabilidad y estilo.

## Cobrandings—El placer de crear juntos grandes éxitos comerciales



El *cobranding* consiste en la creación de productos junto a marcas de referencia. Hemos trabajado con Disney, Nocilla, Nutella, KITKAT o Lotus, entre otras. En 2020, hemos llevado a cabo seis nuevos lanzamientos con las marcas KITKAT y Nocilla. En concreto, Dots KITKAT en diferentes packs y a granel, Dots Nocilla en *pack* de dos unidades y Túpido Nocilla blanca.

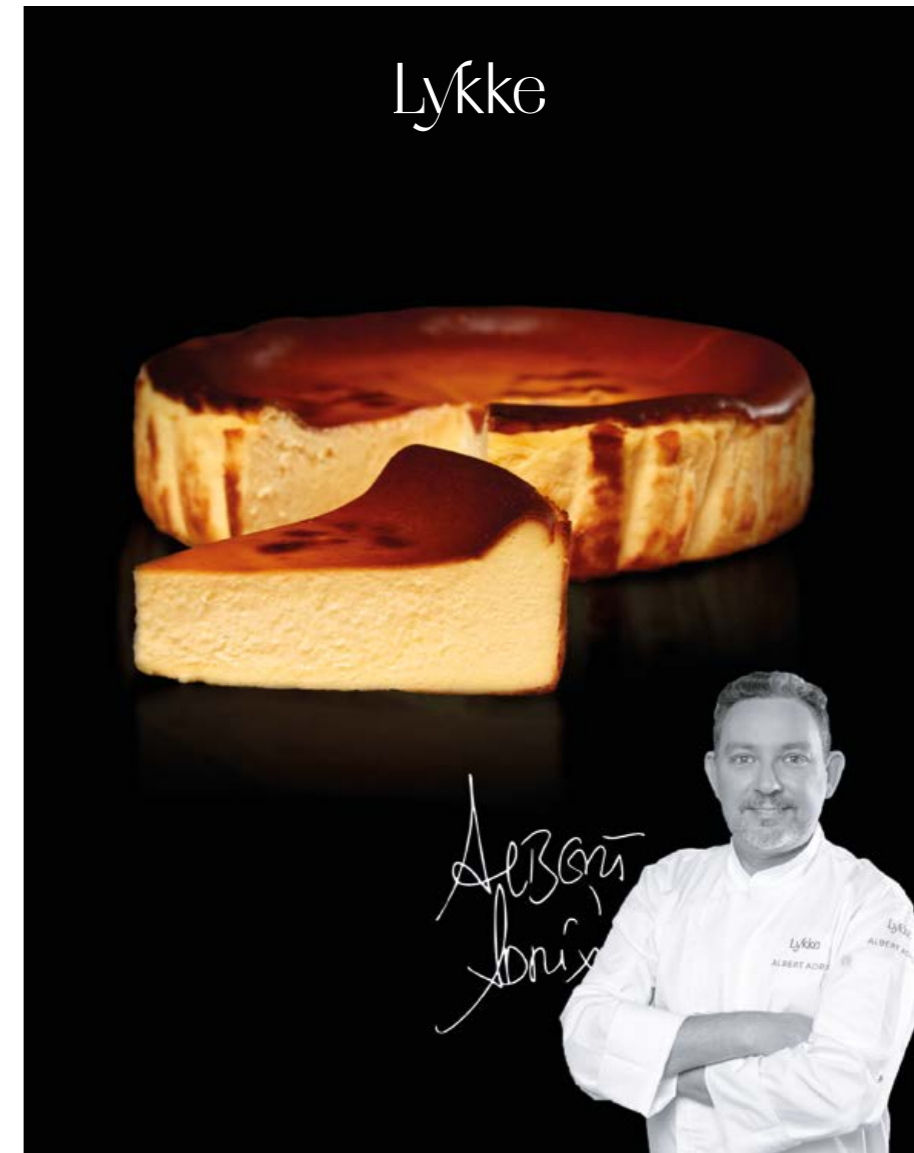


## Saudade—La delicada autenticidad de la bollería portuguesa



Frente al Atlántico, el ritmo de vida es pausado y agradable como la suave brisa que acaricia las blancas calles de un pueblo portugués. Solo en esta escena podría surgir la dulzura de un Pastel de Nata, la suavidad de un Pão de Deus, la sutileza de un Croissant Brioche y el encanto de un Pastel de Côco. Son algunas de las deliciosas especialidades de Saudade, la gama nacida en Lisboa que combina recetas tradicionales con una elaboración artesana. El resultado es una personalidad llena de luz y delicadeza, puro legado de Portugal.

## Lykke—Tradicional e innovadora, pastelería para los cinco sentidos



La creatividad, el buen gusto y una elaboración primorosa: este es el espíritu Lykke, la marca Europastry de pastelería para todos los públicos, ocasiones y canales de venta. Proponemos la gama más completa, desde pasteles sofisticados hasta prácticas propuestas ideales para el *foodservice*, y desde formatos tradicionales hasta acabados innovadores y sorprendentes. Y toda receta, con las mejores materias primas, ingredientes naturales e ideas de última tendencia. La suma de placer, brillo y solución profesional.

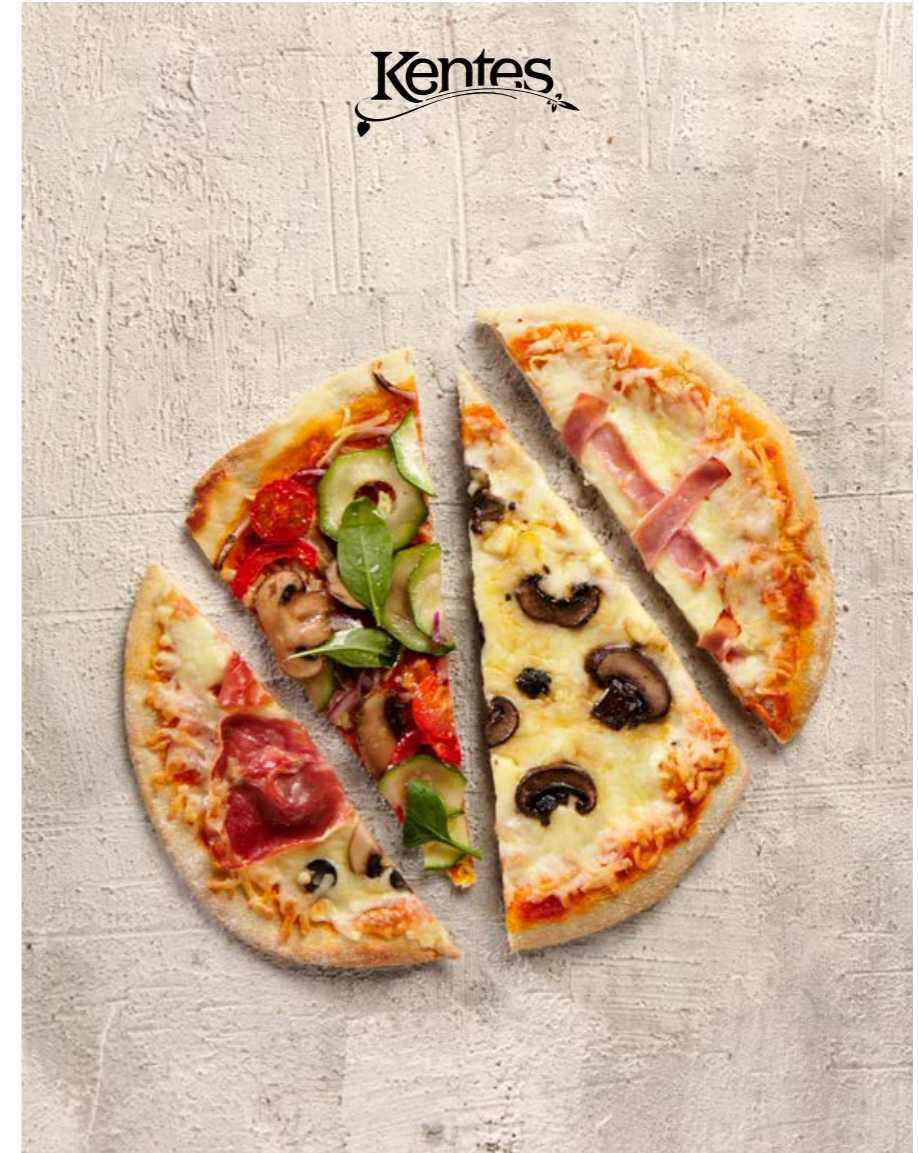


## O Forno Galego—Empanadas de alma casera desde el mismo corazón de su origen



Cinco décadas de experiencia y varias generaciones de apasionados panaderos están en la base de O Forno Galego, la marca que simboliza la honestidad y el sabor en el mundo de las empanadas tradicionales gallegas. Directamente desde nuestro obrador, amplias posibilidades de formatos y rellenos. Desde las clásicas de atún, carne y bacalao hasta propuestas de última tendencia como la familia Yummies, elaboradas mediante un proceso de elaboración casero hasta su cierre a mano, con ese toque que heredamos con orgullo de nuestra propia tradición.

## Kentes—Originales propuestas de *fast good* que responden a la demanda actual



Kentes es la marca de *fast good* más moderna, innovadora y atractiva. El encuentro entre la originalidad y la personalidad artesana que nace en nuestros obradores y talleres. Su extensa gama de pizzas goza de un gran reconocimiento por su masa madre, su elaboración a mano y su cocción en hornos de suela de piedra. Kentes cuenta además con productos preparados como bocadillos, *sándwiches* y *burgers*. Todo ello conforma una familia moderna, original y de toque tradicional. Pensada para contribuir al éxito del profesional.



**Knots**—Bocados informalmente deliciosos, al más puro estilo americano



**Euroclassic**—Ingredientes de alta calidad en deliciosas especialidades al estilo francés

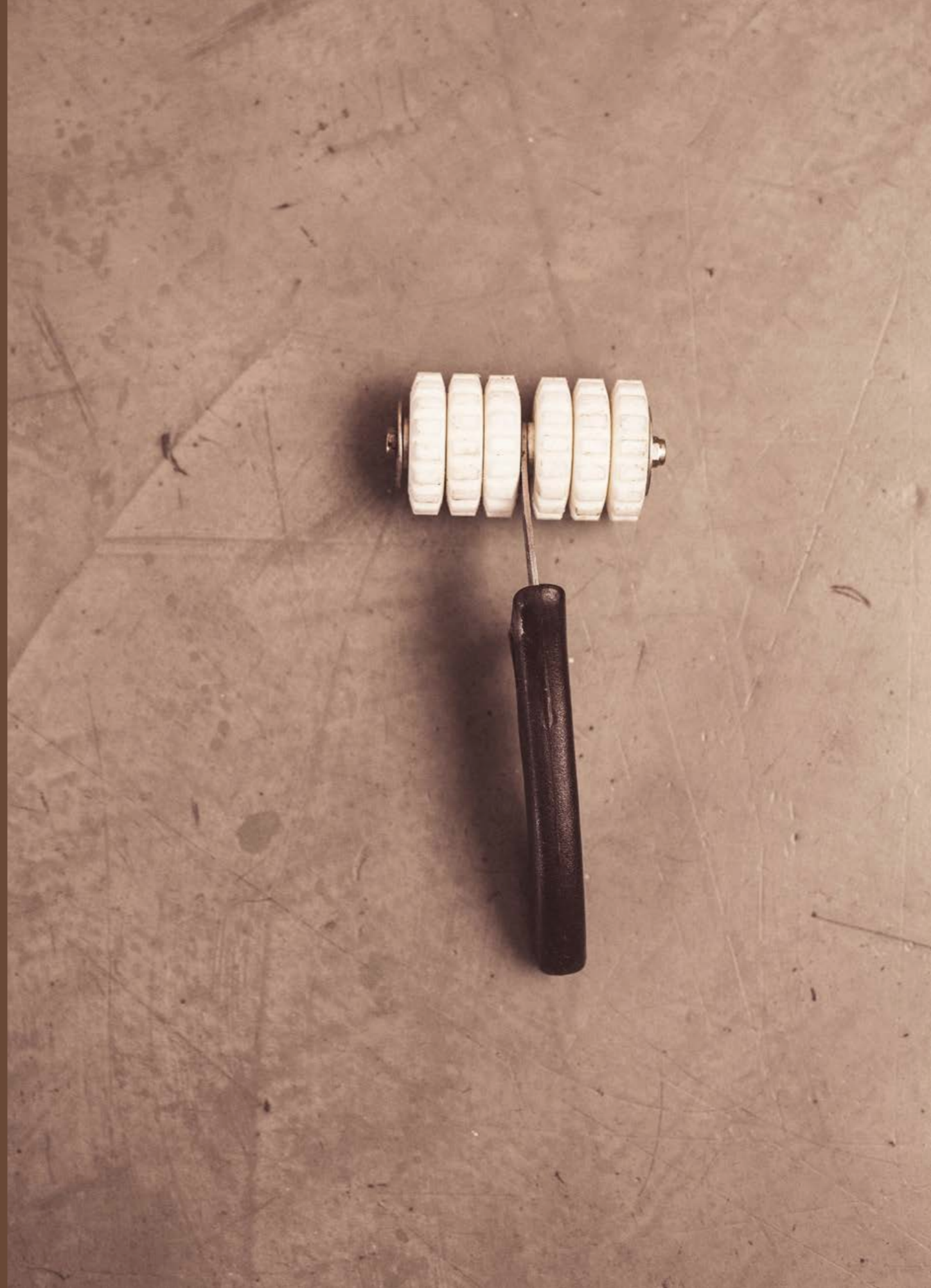


Un producto genuino, con un imagen que es puro *made in USA*. La gama Knots es muy versátil, apetecible en todas las ocasiones y muy práctica tanto para profesionales como consumidores. Además, gracias a nuestra apuesta por la innovación, cuenta con el sello Clean Label y se elabora con ingredientes cuidadosamente seleccionados y libres de OGM. Desde las propuestas más tradicionales hasta las más novedosas en acabados y coberturas, Knots es siempre el bocado más original y tentador.

Aires de ciudad cosmopolita que ha sabido conservar sus pequeños comercios tradicionales. Es el aroma entre familiar y aventurero de nuestra marca más europea. Porque Euroclassic aúna exclusividad, textura y el sabor de toda la vida. La mejor combinación en una gama que suma brioches al estilo francés, Waffles y Crepes. Creaciones elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados, la más alta calidad, un fino instinto de diferenciación y amplias opciones de formatos. Euroclassic lo tiene todo.



# 10. We are partners



Siempre  
apoyando la rentabilidad de nuestros clientes



## Soluciones 360° para nuestros clientes



## Más de 130 proyectos de *Visual Merchandising* desarrollados en 2020

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

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



