



MEMORIA ANUAL

2014



Grupo | Alimentario | Citrus



MEMORIA ANUAL

2014





Sumario

Carta del Presidente

4

Grandes Cifras

6

Grupo Alimentario
Citrus

8

Comité de Dirección

9

Historia

10

'El Jefe'

17

El Trabajador

27

El Proveedor

37

La Sociedad

43

El Capital

55

Anexos

61

Carta del Presidente

Una vez más hemos culminado otro año lleno de satisfacciones



Hemos superado notablemente las cifras del año anterior (2013), aumentando en facturación y creciendo en beneficios, lo que refleja el importante esfuerzo llevado a cabo por toda la organización por ganar eficiencia continuamente, buscando mejoras en todos los procesos, innovando en todos los campos de la empresa, creciendo en productividad, haciendo mucho más con menos, con el fin de ser cada día más competitivos y más sostenibles de cara al futuro.

Podemos decir que nuestros productos hoy aportan más valor. Y esto nuestros Consumidores nos lo han reconocido haciendo que, como he mencionado, nuestra cifra de negocio aumente, al igual que ha ocurrido con nuestra cuota de mercado.

La relación de nuestro Grupo con nuestro principal cliente, Mercadona, ha demostrado una vez más que la colaboración a lo largo de la cadena agroalimentaria es fundamental para que seamos capaces de satisfacer más y mejor a 'El Jefe', el consumidor final, que es al fin y al cabo por quien estamos trabajando y esforzándonos todos los días. Gracias a esta colaboración hemos sido capaces, a lo largo de la cadena, de obtener unos resultados satisfactorios con la venta de nuestros productos.

Todo este trabajo no hubiera sido posible sin el esfuerzo de todo el equipo humano que formamos GAC, del que me siento profundamente orgulloso y satisfecho. Personas unidas por una misma visión, con una misma cultura o filosofía en la que una de las principales reglas es la continua superación personal y profesional.

Un equipo que cada día gana en profesionalidad, eficiencia y no menos importante, en orgullo de pertenecer a un magnífico Grupo en crecimiento.

Contamos con los colaboradores perfectos para poder canalizar toda esta visión de futuro. Por un lado, nuestro cliente, Mercadona, gracias al cual hemos podido crecer con gran rapidez y sobre todo robustez; y, por otro lado, Nuestros Proveedores, que cada día se superan a sí mismos con el afán de cubrir nuestras necesidades con la calidad que nuestros exigentes procesos demandan.

Pero no debemos relajarnos, y hay que seguir trabajando codo con codo para avanzar en la mejora de una cadena agroalimentaria más fuerte y sostenible, que a su vez contribuya a conseguir un sector primario más eficiente. Para ello debemos aprovechar más y mejor los recursos, se requiere una mejor planificación y, por supuesto, generación de riqueza que contribuya a animar y a motivar a un sector tan apasionante, gratificante, pero sobre todo, necesario, como es la agricultura. Entre todos queremos conseguir un sector que prospere y evolucione, y se convierta en un modelo a seguir.

Aun siendo una organización muy joven (cumplimos 15 años en 2015), en el último año hemos sido capaces de revisar todos nuestros procesos y estructuras de manera que sean más robustos y auto sostenibles. Todo esto lo podemos hacer gracias a que tenemos un modelo, una cultura empresarial, nuestra 'Filosofía GAC', que va asentándose y calando bien en todas las personas que formamos el Grupo.

Es muy reconfortante ver cómo a través de Nuestra Filosofía hemos creado un modelo de negocio con unos principios que todos compartimos, y que hemos ido reforzando durante estos años. Lo más importante es continuar tomando decisiones, siempre pensando en nuestro objetivo principal: satisfacer las necesidades de 'El Jefe' (nuestros consumidores) y del resto de los componentes de nuestro Grupo, que son los Trabajadores, los Proveedores, la Sociedad y, finalmente, el Capital.

No quiero dejar de mencionar el importantísimo reto que hemos acometido este año con la adquisición de una participación de la empresa agrícola Agromediterránea, que nos permite mejorar la cadena de montaje acercándola al origen para ser capaces de seguir creciendo, y hacernos más fuertes y sostenibles. Este Proyecto es muy motivador y estoy convencido de que todos vamos a poner todo nuestro empeño y nuestro esfuerzo en conseguir sinergias a lo largo de la cadena, lo que va a traducirse en ofrecer mejores soluciones y mayor Valor Añadido a las necesidades de 'El Jefe'.

Gracias a todas las personas de GAC, de Mercadona y a nuestros Proveedores.

Joaquín Ballester Martinavarro
Presidente Grupo Alimentario Citrus (GAC)

Grandes cifras 2014

629
empleados

68
nuevos puestos
de trabajo

1,5
millones de euros
en bonus
y beneficios
sociales

90%
contratos
indefinidos

0,5
millones
de euros
en formación

2 millones
de euros
invertidos en mejora
de la productividad y
seguridad alimentaria

50
referencias
en el portafolio
de productos

14
innovaciones
de **producto**

1 millón
de euros
en I+D+i

The background of the infographic is a photograph of three workers in a food processing facility. They are wearing white protective suits, hairnets, and face masks. They are working with large blue plastic crates filled with various food items, including yellow corn kernels and red cherry tomatoes. The image is slightly faded to allow the text to be legible.

122,3
millones euros
de facturación
(+7,9%)

13,5 millones
€ de beneficio
(+17%)
BENEFICIO (BAI)

16
millones de euros
de inversión

36.599.746
volumen
vendido
(kilogramos)

145 millones
de unidades
vendidas
IV Gama

23
millones
de unidades
vendidas **Alnut**

99
proveedores
de materia prima
agrícola e
industrial

94%
de la materia prima,
cultivada en España
IV Gama

44.000
toneladas
adquiridas de
materia
prima

Grupo Alimentario Citrus



Comité de Dirección



Presidente GAC
JOAQUÍN BALLESTER MARTINAVARRO



Director General de Expansion
JEAN MICHEL BERANGER



Director General Agrícola
RAFAEL MARTÍNEZ

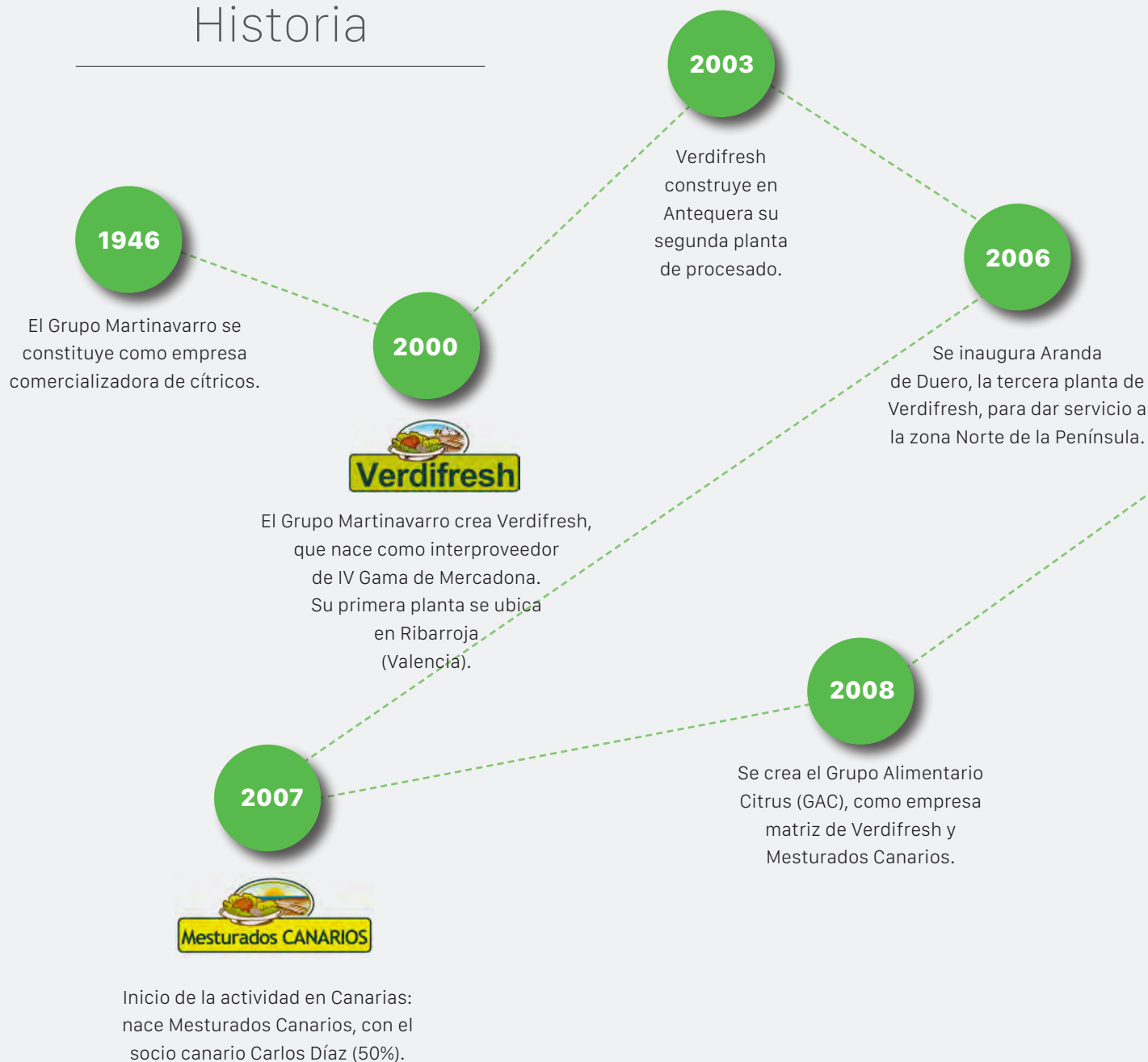


Director General Industrial
RAFAEL BOIX



Director General Organización
FRANCISCO LLOPIS

Historia



2010



Alnut nace como semilla de un nuevo negocio orientado a alimentación infantil, y con el objetivo de seguir creciendo hacia gamas de productos variados para todos los sectores de la población.

**Diciembre
2010**

Joaquín Ballester, actual presidente de GAC, adquiere el 100% de las participaciones del Grupo.

2013



El origen agrícola y la pasión por el campo lleva a GAC a iniciar un proyecto de cultivos propios para el cultivo de espinacas y acelgas. Así nace la filial agrícola del Grupo, SPACE.

2014



SPACE compra una participación de la empresa Agromediterránea.

¿Quiénes Somos?

Somos un grupo empresarial del sector agroalimentario con actividad en tres sectores:

1 IV GAMA:

Verdifresh y **Mesturados Canarios** son las filiales del Grupo especializadas en la producción y comercialización de productos de IV Gama; esto es, verduras y hortalizas preparadas, lavadas, envasadas y listas para consumir o cocinar. Interproveedores de Mercadona, actualmente comercializan 31 referencias en dos categorías: "ensaladas listas para consumir" y "verduras y hortalizas para cocinar".

Verdifresh y Mesturados ofrecen productos sanos, sabrosos y de calidad, que se adaptan a diferentes usos, momentos de consumo o formas de preparación (ensaladas en bolsa listas para consumir, verduras para cocinar al microondas o de forma tradicional, o ensaladas para comer fuera de casa), respondiendo así a las necesidades del consumidor actual.



2 Alimentación Infantil y Nutrición:

Alnut es la filial del Grupo especializada en alimentación y nutrición infantil y familiar. Cuenta actualmente con 19 referencias, comercializadas todas ellas en los supermercados Mercadona bajo la marca Hacendado. Los productos Alnut se clasifican en las siguientes categorías: tarritos de frutas, "pouches" ("fruta de bolsillo" y "natillas").

La base de los tarritos y "pouches" de fruta de Alnut es el puré de frutas 100% natural, elaborado sin azúcares añadidos y sin conservantes ni colorantes. Los productos Alnut, que no necesitan refrigeración, están pensados para facilitar su consumo en cualquier lugar gracias al especial diseño de sus envases. En el caso de las natillas "de bolsillo", éstas se conservan en ambiente (no necesitan refrigeración) y tienen larga caducidad.



3 Actividad Agrícola:

SPACE es la filial agrícola del Grupo. Nace con el objetivo de cultivar materia prima adaptada específicamente a la producción de IV Gama. En concreto, la empresa está especializada en el cultivo de espinacas y acelgas y es proveedora de estos productos para el negocio de IV Gama del Grupo (Verdifresh y Mesturados Canarios).

En 2014 SPACE ha comprado una participación de **Agromediterránea**. Con más de 5.000 hectáreas de cultivo, Agromediterránea genera un volumen anual de materia prima de en torno a 80.000 toneladas.



A large, vibrant green leaf with prominent purple veins, partially overlapping the top left corner of the page.

Filosofía

Nuestra razón de ser:

Tenemos una clara razón de ser: crecer con consistencia e integridad asegurando la sostenibilidad de nuestro negocio.

Cuando alcanzamos nuestra razón de ser:

- Afrontamos nuevas inversiones y desarrollamos nuevos productos.
- Garantizamos empleos estables y posibilidades de mejora.
- Apoyamos la innovación en nuestros proveedores.
- Contribuimos con más riqueza a la sociedad a través de nuestros impuestos y colaboración con las instituciones.
- Conseguimos que el capital sea retribuido y quiera seguir invirtiendo en nuevos proyectos.

Nuestros valores:

Los valores que aseguran nuestro éxito y nuestra sostenibilidad futura son:

- Nos comprometemos y nos esforzamos.
- Trabajamos con motivación y pasión.
- Actuamos e invitamos a actuar con proactividad y dinamismo.
- Nos superamos ante las dificultades, planteando nuevos retos.
- Respetamos nuestros principios y los seguimos con orden y disciplina.
- La integridad y la honestidad son la base de nuestra filosofía.

Nuestra Misión:

Satisfacer las necesidades de 'El Jefe' (el consumidor final).

Nuestro objetivo:

Ser una empresa innovadora, líderes en Seguridad-Calidad, Servicio y Precio.

“La clave de nuestro éxito es la apuesta por la innovación, unida al trinomio calidad-servicio-precio. Empleados, proveedores e inversión de los beneficios completan esa fórmula que nos ha permitido mantener una trayectoria de crecimiento constante y sostenido desde nuestro nacimiento en el año 2000”.

Joaquín Ballester

Presidente de GAC.

Creemos firmemente que cumpliremos nuestra misión y alcanzaremos nuestro objetivo si satisfacemos por igual a los 5 componentes de nuestro Grupo:





COMPONENTES DEL GRUPO

'EL JEFE'

Grupo Alimentario Citrus tiene como Misión la satisfacer las necesidades del consumidor final. Para ello, el Grupo se compromete a ofrecer productos seguros y con la máxima Calidad, y con el objetivo de responder a los gustos y necesidades de los consumidores. La Seguridad Alimentaria es una prioridad para el Grupo. Este compromiso queda patente en su Modelo de Calidad Total.

EL TRABAJADOR

La empresa cuenta con un equipo de personas motivadas, orgullosas de pertenecer a este gran grupo alimentario, que aportan ideas y soluciones y buscan la mejora continua. Apuesta por el empleo estable y de calidad, recompensando el esfuerzo y ofreciendo formación y desarrollo a todos sus empleados.

EL PROVEEDOR

La compañía trabaja para construir una cadena agroalimentaria sostenible junto con sus proveedores del sector primario. Basado en relaciones a largo plazo y el beneficio mutuo, el objetivo es garantizar la máxima frescura, calidad y seguridad del producto desde el campo hasta la mesa los 365 días del año, asegurando así la satisfacción del consumidor final.

LA SOCIEDAD

GAC apuesta por tener un diálogo permanente con la sociedad y contribuir a su desarrollo. El Grupo colabora con múltiples asociaciones y pertenece al Pacto Mundial de Naciones Unidas desde 2011.

EL CAPITAL

El Grupo ha crecido con consistencia e integridad desde su nacimiento en el año 2000. La reinversión de los beneficios en el negocio es clave para mantener este crecimiento y contribuir a la mejora continua.



por él trabajamos y



'EL JEFFE'

(El Consumidor Final)

gracias a él crecemos...



Grupo Alimentario Citrus comercializa dos categorías de producto en el sector de la alimentación: **productos de IV Gama**, y **alimentación y nutrición infantil y familiar**

Nos esforzamos día a día para ofrecer soluciones que se adapten a los gustos y necesidades de 'El Jefe', el cliente final. **Queremos facilitar la vida a aquellos que quieren llevar una dieta saludable y disponen de poco tiempo para cocinar.** Por ello, en nuestra gama hemos ido añadiendo productos que se adaptan a **diferentes usos, momentos de consumo o formas de preparación:** desde las ensaladas listas para consumir, verduras para cocinar al microondas o ensaladas para comer fuera de casa en la IV Gama, hasta fruta de bolsillo o natillas que no necesitan frío en nuestros productos de alimentación infantil y familiar.

Nuestro objetivo es ser un Grupo empresarial innovador, líderes en calidad, servicio y precio para satisfacer así las necesidades del consumidor final y seguir creciendo. Esto significa que **la seguridad alimentaria y la calidad de nuestros productos son nuestra prioridad número uno.** Al mismo tiempo, debemos asegurar el servicio los 365 días del año y ofrecer siempre el precio más competitivo del mercado.

GAC elabora productos sanos, sabrosos y fáciles de cocinar o consumir para dar respuesta a las tendencias de consumo actual:

- Apuesta por los productos frescos, comida sana y saludable.
- Formatos prácticos y manejables, que ahorren tiempo y faciliten su consumo o cocinarlos.
- Nuevos productos, búsqueda de variedad.

31
referencias
en **IV Gama**

"Nuestro objetivo es ser un Grupo empresarial innovador, líderes en calidad, servicio y precio para satisfacer así las necesidades del consumidor final y seguir creciendo."

19
referencias en
alimentación y
nutrición infantil

Calidad y Seguridad Alimentaria, lo primero

El compromiso de GAC en materia de Seguridad Alimentaria es constante y se encuentra integrado en toda la cadena de producción de la compañía, a través del "Modelo de Calidad Total". Éste nos permite garantizar la **máxima seguridad alimentaria, frescura y calidad desde la semilla a la mesa.**

En GAC estamos comprometidos con la Seguridad alimentaria y la Calidad de nuestros productos, tanto en nuestras plantas como en el trabajo diario con nuestros proveedores.



Certificaciones Internacionales con las que cuenta el Grupo.

Para ello, hemos desarrollado durante 2014 "referenciales" y modelos de auditoría adaptados a los procesos de cada negocio. Siguiendo estos modelos, se han practicado 29 auditorías internas en las plantas del Grupo.

Seguimos manteniendo un año más y desde 2007, la más alta categoría de la certificación **IFS (Higher Level)** en todas nuestras plantas. Además, este año Alnut ha obtenido la certificación **BRC con Grado A**, nivel más alto de esta certificación. Asimismo, estamos auditados y certificados con otras normas internacionales como **QS, Global G.A.P., GRASP** o **FDA**.

Con respecto a nuestros proveedores, este año hemos auditado in situ a 49, con objeto de seguir avanzando en la mejora continua de los sistemas de nuestros aliados.

Trabajando para adaptar nuestros productos a 'los Jefes' con necesidades especiales:

Durante 2014 hemos registrado dos ensaladas de la gama de barquetas en la **Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE)**: Barqueta Ranchera, y Barqueta Mil Islas. De este modo, ofrecemos opciones sanas y saludables también a nuestros 'Jefes' con necesidades especiales.





Proyectos de calidad y seguridad alimentaria destacables de 2014 (IV GAMA):

- **Proyecto Wheysan.** De ámbito europeo pretende conseguir un producto desinfectante a partir de subproductos de la industria láctea, que sea eficaz y apto para su uso en la industria de IV gama.
- **Proyecto Prevalencia de Virus.** Colaboración con la Universidad de Barcelona en un proyecto orientado a determinar la prevalencia de virus en productos vegetales. La UB es líder en España en este tipo de análisis y contamos con su apoyo para hacer un seguimiento de todos los posibles focos de virus en la cadena agroalimentaria.
- **Proyecto Safe Bag:** proyecto que termina en 2014, que nos ha permitido instalar el prototipo de equipo en nuestras instalaciones, con objeto de poder validar durante el primer semestre del año su viabilidad a nivel industrial.

Nuevos equipos implantados en Alnut para la detección de defectos de envasado:

- Implantación de 3 cámaras de visión artificial, capaces de examinar minuciosamente la zona de sellado del 100% de los tarritos, y de leer y evaluar la codificación.

Colaboraciones con la Administración:

- Colaboración en el programa de formación de inspectores europeos de seguridad alimentaria: **Better Training for Safer Food (BTSF)**: Hemos sido escogidos por la Administración como modelo de empresa para que inspectores de toda Europa se formen durante dos jornadas en nuestra planta de IV gama de Riba-roja en temas de seguridad alimentaria de productos frescos, y en proceso de vegetales mínimamente procesados.
- Hemos participado en el programa de formación de personal del Centro de Investigación y Control de la Calidad de la **Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)**, en el Curso sobre el Control de Parámetros de Calidad en la Industria Alimentaria. El programa se ha desarrollado en dos ponencias en las que se ha explicado cómo se controlan los parámetros de calidad en alimentos infantiles y de productos de IV gama, desde que llegan los ingredientes a la fábrica hasta que éstos llegan al supermercado, incluida la distribución.

Innovación como ingrediente principal

Una de las frases que más repetimos y de la que más orgullosos nos sentimos en GAC es: "la innovación y la mejora continua son el ingrediente principal de nuestra empresa". Si lo pensamos bien, nuestro propio negocio, la IV gama, es pura innovación. Hortalizas y verduras sabrosas y de calidad, envasadas y listas para cocinar directamente en el microondas. Hace 20 años alguien nos habría dicho: "Imposible".

En GAC entendemos la innovación como un proceso transversal, presente en cada parte de la cadena de valor: así trabajamos de la semilla al producto terminado, junto con nuestros proveedores y expertos, para desarrollar productos innovadores y que cubran las necesidades del jefe.

Contamos con un departamento propio de I+D+i, compuesto por técnicos expertos en el campo, los procesos y productos frescos y la tecnología de tratamientos térmicos.

En 2014 invertimos más de 1 millón de euros en I+D+i, que se materializaron en el lanzamiento al mercado de 14 productos nuevos.

En 2014 invertimos más de **1 millón de euros en I+D+i**, lo que se tradujo en el lanzamiento al mercado de **14 productos nuevos**.

PRINCIPALES INNOVACIONES EN IV GAMA 2014

WRAPIDOS

Producto que introduce una gran novedad en el mercado que revoluciona el concepto de comer en cualquier lugar. Los **Wrápidos Texas** son un divertido kit “hazlo tú mismo” cuyo resultado es una “ensalada enrollada” ya que, como las ensaladas preparadas en formato barqueta, constituye un plato completo, aportando una parte de verdura, proteínas y carbohidrato.

Además, incluye tomate fresco en cubos, de elevada calidad organoléptica (sabor, textura, olor, color,...) a lo largo de su vida útil, que ha supuesto un gran reto y desarrollo junto con el proveedor, y una novedad en el mercado.



ENVASE MICROONDABLE PARA TODOS LOS MIX DE VERDURAS Y HORTALIZAS

Pensando en el jefe, en su comodidad y en el ahorro de su tiempo, toda la gama de verduras listas para cocinar, han evolucionado a envase microondable. De esta manera, además de permitir su cocinado mediante métodos tradicionales, permite la cocción al vapor, sana, rápida y deliciosa.



ENSALADA DE LA CASA

Durante este año se ha realizado una reformulación de la '**Ensalada de la casa**', haciendo el envase más visual, y completándola con tomates cherry, aceitunas y maíz.

ENSALIGHT

El producto se diferencia del resto de las ensaladas en barquetas por el bajo aporte calórico (un 30 % menos), además de crear una gama marca con la palabra **ENSALIGHT**.



Para conseguir este reto calórico, se ha combinado una selección de lechugas más Premium, con tomates cherry, pavo y queso light como aporte proteico y una mezcla de cereales y frutos secos que aportan menos calorías que los clásicos picatostes. Todo esto acompañado de una vinagreta balsámica que aporta gran personalidad.

FORMATOS FAMILIARES

Aprovechando el éxito de la ensalada más demandada y pensando en el ahorro de 'El Jefe', se ha añadido una ensalada más a la gama de MAXIS. Se trata de la "**4 Estaciones maxi**", que ofrece más cantidad a un precio/kg más competitivo, cubriendo así nuevas necesidades.

DÚO CANÓNICOS Y RÚCULA

Ampliación de la gama de ensaladas de brotes tiernos, con una perfecta combinación de sabores y texturas entre los suaves canónigos y el carácter del sabor de la Rúcula.

ENSALADA DE NAVIDAD

Producto diseñado para la época navideña, en la que se ofrece una mezcla de brotes más clásicos con escarola fine frisée, elegante y sofisticada, perfecta para dar un toque especial a las ensaladas en esta época de platos tan elaborados.



INNOVACIONES EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN FAMILIAR 2014

NATILLAS 'DE BOLSILLO'

Ampliación de la categoría de postres de bolsillo con dos deliciosas recetas lácteas, natillas de vainilla y chocolate. El producto contiene más de un 75 % de leche, además de estar enriquecido con calcio y vitaminas. La principal innovación es que el producto se conserva a temperatura ambiente, con lo que es ideal para llevarlo donde quieras, siguiendo el concepto de la fruta "de bolsillo".



FORMATOS MAXIS Y NUEVOS SABORES

Formato ahorro para grandes consumidores, en el que se ofrece al cliente un "pouch" de regalo en cada cajita de 6 unidades.



En la gama de los tarritos, se ha ampliado la gama de **agrupaciones de 4 tarritos** de 130 gramos, con la receta de Plátano Mandarina y Pera.



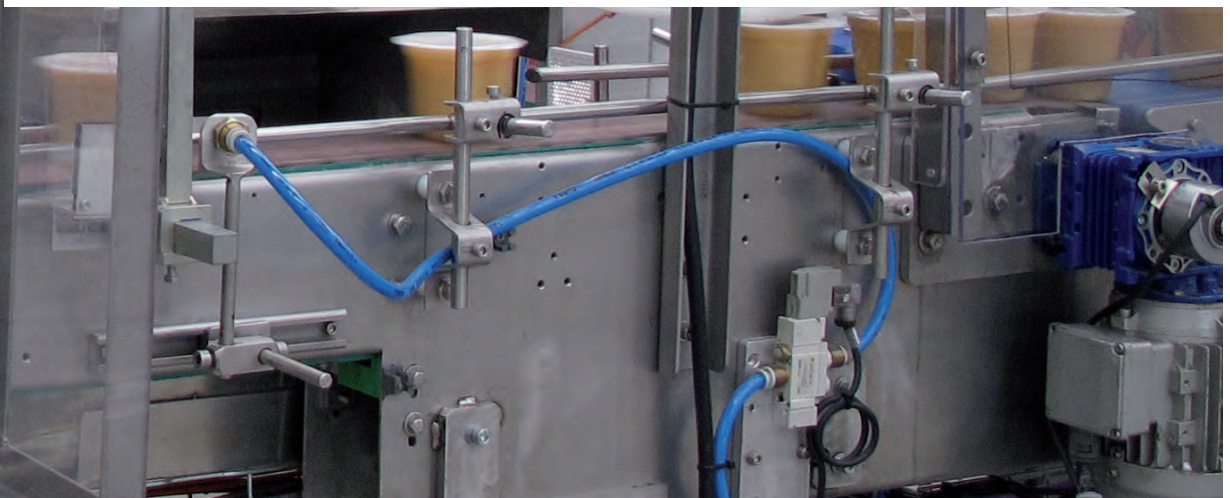
Con la intención de participar en el aprendizaje del bebé a través de los sabores, colores y texturas, y ayudar a los padres en la introducción de novedades en la dieta de sus 'jefecitos', se ha lanzado una nueva receta, la **compota de manzana**. El producto consiste en un puré de manzana con un toque de canela y una textura muy casera, en tarrito de 2 x 130 gramos.







EL TRABAJADOR





68
nuevos puestos
de trabajo
en 2014

1,5
millones de €
en beneficios
sociales y bonus

0,5
millones de €
en formación

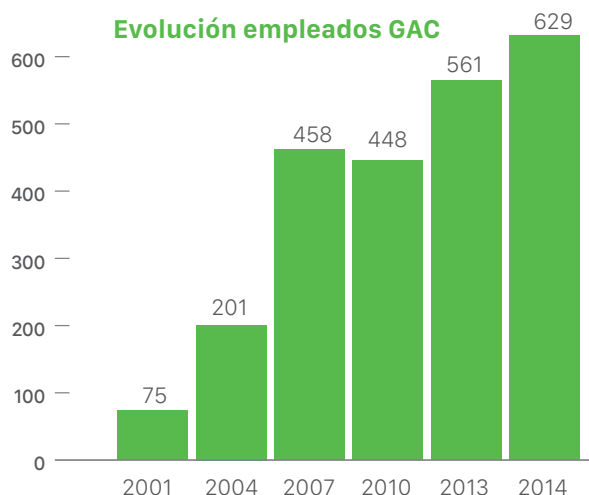
56 personas
promocionadas
internamente

En GAC contamos con un equipo de personas motivadas, orgullosas de pertenecer a este gran grupo alimentario, que aportan ideas y soluciones y buscan la mejora continua. Buscamos la excelencia en todos los niveles de la organización; a cambio, el Grupo se compromete a recompensar ese esfuerzo con la apuesta por el empleo estable y de calidad.

El crecimiento de la plantilla ha sido paralelo al crecimiento económico del Grupo. En el último año (2014) la compañía ha aumentado el número de empleados en todas las unidades de negocio y sedes del Grupo, generando **68 nuevos puestos de trabajo**. La plantilla pasó así de 561 a 629 empleados, lo que supone un 12,1% más respecto a 2013. Actualmente, el 90%

de los contratos son indefinidos y el 95% a tiempo completo. Por géneros, el 61,2% de la plantilla son mujeres y el 38,8% hombres.

En 2014, GAC destinó **1,5 millones de euros a bonus y beneficios sociales** para empleados, dentro del plan de incentivos que disfruta toda la plantilla. Además, la compañía invirtió medio millón de euros en programas de formación y desarrollo, y **56 personas fueron promocionadas internamente**.



95%
contratos
a tiempo
completo

90%
contratos
indefinidos

El crecimiento de la plantilla ha sido paralelo al crecimiento económico del Grupo.

La plantilla ha pasado de 561 a 629 empleados, lo que supone un 12,1% más respecto a 2013.



Mayor eficiencia y productividad en Verdifresh

Uno de los pilares en los que se apoya el crecimiento del Grupo es la elevada eficiencia de su modelo operacional, que contribuye a hacer la organización más competitiva. En 2014, en GAC se ha potenciado de forma especial esta fortaleza, con un esfuerzo de dimensionamiento y estructuración de los recursos para incrementar esta competitividad.

GAC cuenta con un enorme potencial de futuro por el elevado nivel de profesionalidad y compromiso de las personas que integran la empresa, es por ello, que se ha desarrollado un **plan de promoción interna**, basado en el talento de las personas que formamos GAC. Gracias a la capacitación de los equipos se ha conseguido en tiempo récord implantar una nueva estructura productiva, con un nuevo modelo de seguimiento operacional y de indicadores.

¿Cómo se ha conseguido?

En cada una de las unidades productivas del Grupo, se ha creado un área de Operaciones con nuevas funciones, que engloba la planificación de todos los recursos de la planta, la producción y el mantenimiento; y cuya función fundamental es prever, organizar, integrar, dirigir, controlar y retroalimentar las operaciones de las áreas productivas garantizando el cumplimiento de los planes de producción, con un eficiente manejo de recursos y dentro de los estándares de productividad y calidad establecidos.





**Hemos conseguido en tiempo récord
implantar una nueva estructura productiva**

**El foco en la Calidad es fundamental
en el nuevo modelo**

El foco en la Calidad es fundamental en el nuevo modelo, por ello, se han implantado los procesos adecuados para llevar a término:

AUTOCALIDAD
RESPONSABILIDAD

Este nuevo modelo integra personal del Departamento de Producción y de Calidad, con el consiguiente valor añadido para el Grupo gracias a las sinergias que esto supone.

El traspaso de las tareas de control de Calidad y, por ende, de la responsabilidad a pie de línea en esta nueva estructura, hace que el Grupo cuente con personas con un mayor crecimiento y desarrollo profesional, que comparten una misma misión y trabajan enfocados a ejecutarla: maximizar la satisfacción de 'El Jefe'.

Apuesta por el talento

GAC apuesta por innovadores programas de gestión y desarrollo del talento de las personas que componen su plantilla. Durante 2014 se han puesto en marcha y continuado multitud de estos programas.



Programa GAC Xtreme Training

Programa de Formación y Desarrollo Profesional destinado a empleados que pasan por una serie de Programas y Talleres tales como Development Centre, Coaching Individual y de Equipos, Talleres Formativos en Habilidades, y los ya exitosos Programa Huésped y Programa de Mentoring Adjunto a Director. El GAC Xtreme Training, en el programa participan 18 personas. Y es la segunda edición del Programa de Desarrollo que se inició en 2012-2013, en el que participaron 12 personas.

Programa de Development Centre

para el colectivo de Mandos intermedios en las Plantas, en esta ocasión fue para todos los Coordinadores de Verdifresh, Mesturados Canarios, y como novedad, por primera vez participaron de Alnut. En total 36 personas. Objetivo: ver nuestro Talento, ver a nuestras personas cómo se desenvuelven en un ámbito distinto al día a día del trabajo, en un escenario diferente, y que saquen a relucir todas sus habilidades. Todo ello con un Feedback y un Plan de Trabajo y Seguimiento posterior liderado por RR.HH.

Grado GAC

El Grado GAC es un programa de formación y desarrollo cuya primera edición que se lanzó en septiembre de 2014. Su objetivo es el desarrollo profesional de los empleados del Grupo. Cada año, se seleccionan 15 empleados que realizan un itinerario de aprendizaje por todas y cada una de las áreas/departamentos de la compañía. Cogiendo el símil de los itinerarios formativos de las universidades o másteres, se crean "asignaturas" con unos contenidos definidos, casos prácticos por cada asignatura y, como hito final, la realización de un "Proyecto Final de Grado (PFG)". Todo esto, apoyado por manuales de cada "asignatura" ("Cómo dirigir una planta", "Finanzas y control de gestión", "Gestión laboral en GAC", "Innovación", "Calidad y Seguridad Alimentari", etc...). Los directores y responsables de cada departamento y de planta, son los tutores de las asignaturas. El Grado dura 6 meses, con clases presenciales, y un mes para la realización del PFG. Al finalizar el curso se entrega un Diploma final.

El programa está tutorizado por formadores internos y se realiza

de manera individual y también en equipo. Se ha dotado de una estructura sólida, dividida en sesiones, fundamentalmente prácticas, con presentaciones, contenidos a entregar a los alumnos y un manual con el itinerario formativo que sirva de guía durante todo el programa.

Proyecto "Embajadores HOLD"

HOLD es el modelo higiénico-sanitario propio del Grupo con indicadores para la mejora en los procesos, instalaciones y personas. Sus siglas definen las 4 áreas en que está estructurado: Higiene, Orden, Limpieza y Disciplina. El Proyecto "Embajadores HOLD" se basa en la tarea de autoevaluación del trabajo diario por los propios trabajadores de Grupo Alimentario Citrus. En lugar de recurrir a una auditoría, un grupo de trabajadores seleccionados de distintos departamentos, aportan su visión al resto de compañeros con la finalidad de que mejoren y comprendan la importancia y necesidad de la mejora constante en la forma de hacer las cosas. Los trabajadores elegidos son nombrados "Embajadores HOLD" y valorarán de principio a fin el trabajo diario de cada uno de los departamentos con el objetivo de llegar a la máxima "satisfacción de 'El Jefe', el consumidor final.

Premios Emprendedores & Empleo a la Innovación

Como recompensa a este forma de trabajar, el pasado 18 de noviembre el Casino de Madrid acogió los XII Premios Emprendedores & Empleo a la Innovación en Recursos Humanos, donde Grupo Alimentario Citrus recogió un accésit, por su programa "Huésped". Esta iniciativa nació con el objetivo de que los trabajadores conozcan de primera mano los retos, las rutinas y el trabajo que ejercen sus compañeros (así como su jefe directo, equipo de iguales y colaboradores). Eva Cantero, directora de RRHH de GAC, recogió el premio de la mano de Luis Blas, director de recursos humanos de Altadis. Al acto, en el que participó la ministra de Empleo, Fátima Báñez, también asistió el presidente de GAC, Joaquín Ballester y parte del equipo de Recursos Humanos del Grupo.



El equipo de RRHH de GAC recogiendo el Premio con la ministra de Empleo, Fátima Báñez.



Acciones de prevención y riesgos laborales

La seguridad en el trabajo y la prevención de los riesgos laborales es una prioridad para GAC. Con el objetivo de mejorar rutinas y contribuir a una mayor eficiencia y seguridad, durante 2014 se desarrollaron diferentes acciones:

- **Automatización de finales de línea empaquetado en Ribarroja, Antequera y Aranda:** permite eliminar el sobreesfuerzo, postura forzada, caída por desplome.
- **En Ribarroja:** Bajada de la altura de la cinta L3, protección perimetral del elevador L3, plataforma EMP L4, escala acceso techo técnico, carro transporta aros cuchillas, adecuación instalación de extracción lavadoras para la mejora de la ergonomía del trabajador.
- **En Aranda:** Cámara patata versus torno de transferencia, adecuación línea y modificación del tramo aéreo línea COL y L5. Barandillas en escaleras lavadoras y plataforma Línea 2000.
- **En Antequera:** mejora de la ergonomía en la línea de producción de barquetas de ensalada.

Acciones de formación

- **Formación teórico práctico en emergencias** (prácticas con fuego real). Han participado seis personas (jefes GAC, jefes de turno y responsables de operaciones)
- **Formación teórico práctica carrerillas y plataformas elevadoras.** Realizado por dieciocho técnicos de mantenimiento y supervisor de las plantas de Ribarroja y Antequera.
- **Formación de seguridad y salud en el puesto** a toda la plantilla de las plantas. Han participado 122 operarios de planta de producción, calidad y logística.
- **Formación teórico práctica en primeros auxilios.** Realizado por 23 personas integradas en los equipos de actuación en caso de emergencia.

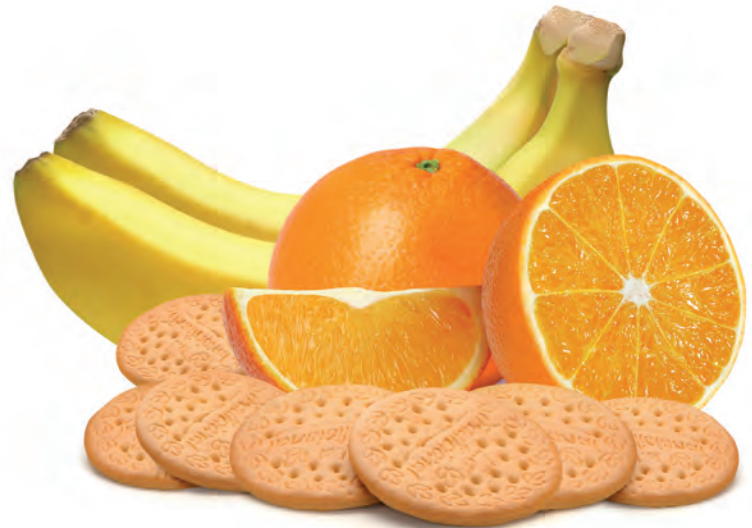
Foro GAC

El pasado 26 de junio, Grupo Alimentario Citrus, celebró su Foro de Operaciones en el Salón de Actos de Cajamar en Valencia. Se trata de la reunión anual de empleados en la que este año participaron unas 120 personas de las todas las unidades del Grupo. Bajo el título "Generando valor", se presentaron tres bloques: El futuro de GAC, presentado por Rafael Martínez, director de Aprovisionamiento; "Nuestro foco", presentado por Rafael Boix, director de Innovación y Calidad y "En qué estamos trabajando", a cargo de Eva Cantero, Responsable Corporativo RRHH.

En el apartado "El futuro de GAC", se expusieron dos ponencias, el "Campo 2020", a cargo de Jeremías Belda y la "Evolución I+D Materias Primas GAC", con Esther Verdú y Vicent Mães.

En el segundo bloque las ponencias tratadas fueron, "Industria de transformación, la flexibilidad", conducida por Jesús Benítez, Enrique Rodríguez e Inmaculada Maldonado; "Alnut, nueva fábrica", con Belén Cayuela y Raquel Manzanera y la "Colaboración para la mejora de procesos: reducción de OE's", llevada a cabo por José Carlos Morales.

Por la tarde, el equipo de Recursos Humanos fue el protagonista. Eva Cantero, Loli López y Martha Galvis hablaron del proyecto "Día a día haciendo personas más GAC"; "Sosteniendo la Cadena Agroalimentaria" fue la ponencia de Arantza Bárcena y Sara Maldonado; Francisco Carrasquilla y Sergio Gómez hablaron de las "5S de Alnut"; "Soñar con el futuro de la IV Gama" fue el título de la ponencia de José Daniel Bóveda y Sergio Gil. Para finalizar, Jorge Pantoja y Eva Cantero presentaron un nuevo proyecto para el desarrollo del talento, el primer "Grado GAC".





The background of the slide is a photograph of a vast, flat field of green lettuce plants stretching to the horizon under a clear blue sky. In the distance, a range of low mountains is visible. A white rectangular box is centered over the middle of the field.

EL PROVEEDOR

GAC apuesta por construir una cadena agroalimentaria sostenible junto con sus proveedores del sector primario.

La compañía trabaja de forma estable con 99 proveedores, a los que en 2014 compró un total de 44.000 toneladas de materia prima.



Por una cadena agroalimentaria sostenible

Grupo Alimentario Citrus (GAC) trabaja para construir una cadena agroalimentaria sostenible junto con sus proveedores del sector primario. Basado en relaciones a largo plazo y el beneficio mutuo, el objetivo es garantizar la máxima frescura, calidad y seguridad del producto “desde el campo hasta la mesa” los 365 días del año, asegurando así la satisfacción del consumidor final.

Para ello, GAC trabaja de forma estable con 99 proveedores, a los que en 2014 compró un cerca de 44.000 toneladas de materia prima.

De esta forma, para el negocio de IV Gama, GAC trabajó con 74 proveedores agrícolas, todos ellos certificados por el estándar internacional Global GAP de buenas prácticas agrícolas.

En 2014 el volumen de materia prima comprado a estos proveedores ascendió a **39.324 toneladas**; el 94% fue cultivada en España. Los proveedores de IV Gama de GAC se encuentran en Murcia, Andalucía, C. Valenciana, Castilla-León, Castilla-La Mancha, Cataluña, País Vasco, Navarra, Logroño, Galicia, Cantabria, Aragón, y también en Francia, Portugal, Italia.

En alimentación infantil, Alnut trabaja con 25 proveedores, con las certificaciones internacionales más exigentes como IFS, BRC o ISO 22000:2005- a los que compró, durante el año pasado, un total de 4.493 toneladas de materia prima. En 2014 Alnut compró un total de 4.493 toneladas de materia prima, de las cuales el 65% provenía de España. El resto de proveedores, que aportan sabores de frutas consideradas más exóticas (piña, mango, maracuyá,...) se ubican en Costa Rica, Ecuador, Indonesia, China, Turquía, Estados Unidos, Israel, India, Perú, Chile, Francia, Hungría, Portugal, Alemania, Bélgica, Suiza y Holanda.

VOLUMEN TOTAL - COMPRA PROVEEDORES

PROVEEDORES	Cuántos	Región / País	Toneladas compradas 2014	% producto español
Infantil y familiar	25	España, Costa Rica, Ecuador, Francia, Hungría, China, Portugal, Alemania, Bélgica, USA, Suiza, Holanda, Indonesia, Turquía, Israel, India, Perú, Chile	4.493 tns	65%
IV Gama	74	Murcia, Andalucía, Comunidades Valenciana, Castilla León, Castilla La Mancha, Navarra, Logroño, Galicia, Cantabria, Aragón, Francia, Portugal, Italia, Cataluña, País Vasco	39.324 tns	94%



ESPACE: proveedor para Verdifresh

ESPACE es la filial agrícola del Grupo. Nace con el objetivo de cultivar materia prima adaptada específicamente a la producción de IV Gama. En concreto, la empresa está especializada en el cultivo de espinacas y acelgas destinadas a IV gama, y es proveedora de estos productos para Verdifresh. Cultiva en Albacete (300 hectáreas), Murcia (600 hectáreas), Carlet (60 ha) y en Villena (Alicante) (150 ha).

A finales de 2014, **ESPACE** compró una participación (34%) de la empresa murciana Agromediterránea, una operación en la que participaron además otras sociedades agrícolas de la región de Murcia y Valencia. La principal sinergia que encontramos con esta operación es que nos ha permitido seguir comprando materia prima local para nuestros productos de IV Gama. Con más de 5.000 hectáreas de cultivo, Agromediterránea genera un volumen anual de materia prima de en torno a 80.000 toneladas.

Tipo de cultivos SPACE

SPACE sirve de “laboratorio de I+D” al Grupo para encontrar las variedades más adecuadas de cada producto para el proceso de IV Gama. Para ello, se prueban diferentes tipos de semilla, formas de cultivo, zonas de producción,... buscando siempre una materia prima de la máxima calidad.

El 90% de la producción de **SPACE** son acelga y espinaca. Durante 2014 se iniciaron nuevos cultivos como iceberg, espinaca baby, radicchio y col lisa y rizada. Actualmente **SPACE** cultiva 15 materias primas distintas.

Evolución volumen SPACE (en toneladas)

2014	7.796
2013	4.639
2012	3.593
2011	1.779
2010	375



Premio al Mejor Proveedor GAC

En las VIII Jornadas Técnicas GAC, celebradas en el mes de noviembre en Valencia, la empresa especialista en la producción y comercialización de lechugas **Cuadraspania** recibió el Premio al Mejor Proveedor GAC. Por unanimidad se acordó que este año ha sido el proveedor que mejor encajaba en la Filosofía GAC. El premio lo recogió Josephine Cuadras, gerente de la empresa especializada en escarolas frise, rizada, lisa así como cogollos.



Mejoras de nuestros proveedores

- **CUADRASPANIA:** Ha mejorado el semillero hormigonado el suelo e instalando la calefacción de forma radiante.
- **POHUER:** Mejora sustancial en las instalaciones con el fin de adquirir la certificación BRC que lo ha conseguido con la mejor nota.
- **IMPORTACO FOOD SERVICE:** Se ha certificado en IFS + BRC en 2014.
- **SANT DALMAI:** compra una nueva línea de corte y envasado para hacer mono-dosis de toppings cárnicos.
- **GUILLOT:** paneado de las cámaras frigoríficas, paneado de las paredes del almacén de selección y puerta nueva de cierre de almacén.
- **RPH:** Ampliación almacén de stock (+300m²), secadero (+50%), cámaras frigoríficas (2.400m³).
- **MARAIS:** En 2014 la compañía compra 75 hectareas para el cultivo del canónigo, pasando de 335 ha a 410 ha a finales de año.





LA SOCIEDAD



Red Pacto Mundial España

Grupo Alimentario Citrus (GAC) apuesta por tener un diálogo permanente con la sociedad y contribuir a su desarrollo.

El Grupo Alimentario Citrus pertenece desde el año 2011 al **Pacto Mundial de Naciones Unidas** para una gestión empresarial responsable. De esta forma, la compañía establece objetivos y áreas de mejora para alinear su estrategia y operaciones con los diez principios universalmente aceptados y divididos en cuatro áreas temáticas: derechos humanos, estándares laborales, medio ambiente y anti-corrupción.

Además, durante 2014, como viene haciendo en años anteriores, GAC ha colaborado con **múltiples asociaciones** de apoyo a grupos en riesgo de exclusión social, cooperación internacional y causas solidarias de diferente índole con participación de los empleados, como carreras solidarias o recogida de tapones. Algunas de las asociaciones con las que viene colaborando de forma habitual son, entre otras, la **Fundación Adecco**, **Asociación Baobab** o la **Fundación Seur**.

Asimismo, dentro de su compromiso de transmitir su conocimiento y buenas prácticas en la industria alimentaria, las plantas de GAC en toda España acogen cada año la visita de cientos de estudiantes de grados técnicos, másteres y especializaciones. En 2014, participaron en estas visitas unos **500 estudiantes** de una veintena de universidades e institutos de toda España que se formaron en las áreas de seguridad alimentaria, procesos de producción o gestión de operaciones y logística.



Gestión medioambiental

Grupo Alimentario Citrus desarrolla una importante labor de sensibilización y concienciación por el cuidado del medio ambiente entre sus trabajadores.

Asimismo, la compañía realiza continuamente importantes esfuerzos por el impulso de nuevas acciones e inversiones para la mejora de su gestión medioambiental, las cuales tienen siempre como razón de ser el compromiso con la eficiencia y la sostenibilidad, el medio ambiente y el entorno, la sociedad y nuestros trabajadores.

Más allá del mero cumplimiento de las leyes y las normas básicas que nos atañen por el ejercicio de nuestra actividad, GAC establece anualmente ambiciosos objetivos que permiten reducir el impacto sobre el medio ambiente.

Se destacan los principales logros obtenidos en materia medioambiental:

Disminución de la merma orgánica

VERDIFERSH		ALNUT	
2014	2013	2014	2013
19,30	19,93	6,98	7,96

- **Se ha conseguido reducir de manera significativa el consumo de agua por Kg neto de materia prima**, tanto en las plantas productivas de Verdifresh como en Alnut.
- **Se ha aumentado la eficiencia de los procesos productivos, disminuyendo la merma orgánica** (residuos vegetales, purés de fruta, etc.) y continuando, un año más, la fidelidad y el compromiso adquirido con el proyecto de AECOC en el que participamos, para la reducción del desperdicio alimentario.

Consumo de agua por kg neto de materia prima

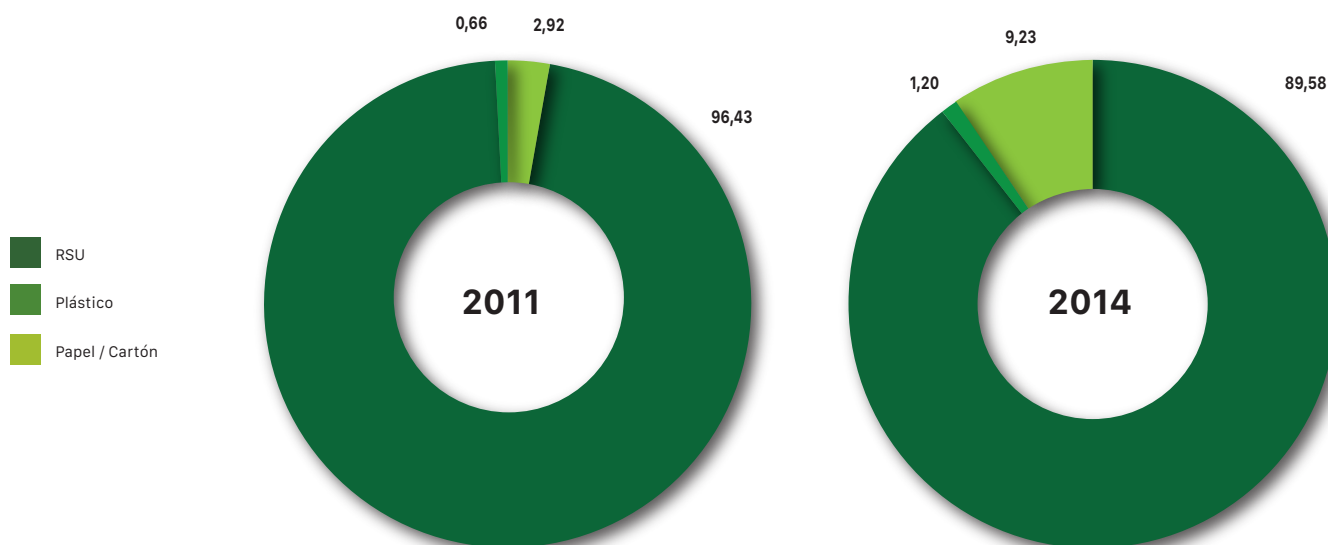
	VERDIFERSH		ALNUT	
	2014	2013	2014	2013
Total (m³)	444.851	436.266	27.380	24.246
Huella hídrica (L / Kg neto)	14,77	14,86	7,70	8,38

GAC establece anualmente ambiciosos objetivos que permiten reducir el impacto sobre el medio ambiente.



■ Se ha trabajado con intensidad y constancia en buenas prácticas con el fin de **aumentar la segregación de los distintos residuos no peligrosos (plástico y cartón)**, en detrimento de los residuos sólidos urbanos (RSU). Mientras que en el año 2011 el porcentaje de residuos sólidos urbanos (RSU) suponía el 96,43% de los residuos no peligrosos, en 2014 hemos conseguido reducir este porcentaje al 89,34%. Además, en el último año se ha incrementado en 57 toneladas la cantidad de residuos segregados. Esta importante mejora en la segregación de los residuos permite su revalorización, contribuyendo de este modo al mantenimiento y el respeto del medio ambiente.

Segregación de residuos





Concurso de eco-diseño

Dentro de la tarea de sensibilización medioambiental que el Grupo está llevando a cabo entre los empleados, el 5 de junio de 2014, coincidiendo con el día del Medio Ambiente, se celebró el primer concurso interno de eco-diseño. Bajo el título "Pienso, luego reciclo", su objetivo es fomentar la reutilización de los residuos y la revalorización de los mismos, creando nuevos inventos y potenciando, al mismo tiempo, el lado creativo de los trabajadores.



VIII Jornada Técnica GAC. Suma + Sigue ... Creciendo

El compromiso de GAC con la sociedad se pone de manifiesto cada año con la celebración de una jornada a la que se invita a empleados, proveedores y diferentes grupos de interés con los que colabora en su día a día. En 2014 más de 300 personas participaron en las VIII Jornadas Técnicas GAC, que tuvieron lugar en el Espai Rambleta de Valencia, bajo el título "Suma + Sigue ... Creciendo". El presidente de GAC, Joaquín Ballester, fue el encargado de inaugurar la jornada.

El presidente del Grupo Alimentario Citrus (GAC), Joaquín Ballester, inauguró, el jueves 20 de noviembre, las VIII Jornadas Técnicas GAC, que se celebraron en el Espai Rambleta de Valencia, bajo el título "Suma + Sigue ... Creciendo". En este sentido, el presidente de GAC aseguró en su intervención que "para que los proyectos que hagamos tengan éxito, es fundamental que sean sostenibles, solo así podremos ser los más competitivos. Y la forma de ser más competitivos la conseguiremos creciendo".

Las Jornadas Técnicas cuentan habitualmente con una serie de ponentes que aportan visiones muy personales del sector. Este año el encuentro se inició con la exposición de **Daniel Ramón, CEO de Biópolis**, quien bajo el título **El futuro, cada día más próximo para la investigación a la carta**, aseguró que *"debemos de ser capaces de producir más y mejor y con menos impacto ambiental. El gran problema de la alimentación es la obesidad y se debe que se siguen dietas inadecuadas y a la falta de ejercicio"*.

Las VIII Jornadas Técnicas también contaron con una aportación sobre motivación personal, por parte de la deportista de élite, **Raquel Domínguez** (paralímpica). Con su ponencia, **Energía positiva para empezar el día**, además de exponer su caso personal, ofreció una lección magistral de cómo superar los límites. *"No creo en supermujeres ni en superhombres, sino en personas que tengan ganas"*. Aseguró ser admiradora de la Madre Teresa de Calcuta, quien decía que el arma más poderosa del ser humano es la sonrisa. *"Ver la vida positivamente. No te puedes quedar en las derrotas, el límite no es lo que te pasa, sino la actitud"*. Trabajo, constancia, dedicación y pasión, estas fueron las recetas que aportó Raquel Domínguez para conseguirlo todo. Con respecto a la jornada de GAC, la deportista de élite comentó que *"no todas las empresas hacen esto. Es muy importante realizar estas interconexiones que son las que hacen equipo"*.

Por su parte, **José Manuel López Nicolás**, blogger creador de Sciencia, de la Universidad de Murcia, trató de dar respuesta a la pregunta **¿Es tan clara la información como debería?**. López Nicolás comenzó su intervención explicando el mal uso de la ciencia que se hace en algunos sectores, refiriéndose al marketing "pseudocientífico", que se utiliza en la alimentación. También dijo que *"sin los aditivos la alimentación de hoy en día sería posible. Pero antes de salir al mercado, estos alimentos, pasan miles de controles"*.

Paco Gil, presidente del Grupo Gil Comes, presentó su ponencia sobre **El reto de la internacionalización y deslocalización**. En su exposición aseguró que para ser eficiente Gil Comes trabaja por la mejora continuada de la calidad, "la vuelta a los orígenes". También habló de innovación, inversión, control y selección de las materias primas y, sobre todo, de internacionalización. La empresa, con 2.550 empleados, tiene, además de su planta en Vinaròs, tres en Marruecos y una en Argentina.

El toque económico vino de la mano del profesor de la Universidad de Barcelona, **José María Gay de Liébana**, quien al igual que hace en los platós de televisión, expuso de una manera clara y concisa los datos macroeconómicos de España. **¿Salimos o no salimos de la crisis? ¿volvemos a las andadas?**, fue el título de su ponencia. El profesor dejó muy claro que "somos un país de servicios, pensamos siempre en el turismo. Nos hemos olvidado del sector industrial, que tiene un peso del 16%. Debemos de tener un modelo. Por ejemplo, la industria alimentaria.

El cierre de la jornada vino de la mano de **Rafael Martínez**, director de Aprovisionamiento del Grupo. Martínez comenzó su ponencia asegurando que *"la razón de ser de GAC es crecer. Nuestro sistema de Calidad Total es el camino que seguimos para alcanzar la meta de la excelencia"*.



El Presidente de GAC, Joaquín Ballester, durante la presentación de las VIII Jornadas Técnicas.



Asistentes a la VIII Jornada Técnica GAC.



Raquel Domínguez, parálipica.

Relación con la sociedad del conocimiento

Como Grupo activo en la innovación y mejora de la sociedad, para cumplir con su compromiso y apoyo a la investigación, GAC es socio y colabora con numerosas instituciones de investigación como CNTA - Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria, AINIA, ITENE, AIDO, IATA - CSIC y universidades españolas como las de Lleida, Burgos, Córdoba y Valladolid, la Universidad Politécnica Cartagena o las valencianas, CEU, UPV y UV.



Además, forma parte de diferentes asociaciones que agrupan al tejido empresarial preocupado en fomentar la sostenibilidad financiera y ambiental, así como la promoción de una alimentación y estilos de vida saludables.

Formamos parte de:



Además, formamos parte de otras organizaciones como: FEPEX, AEDIPE, AVE, AVA, Fedacova y Food for Life.

Igualmente, muchos profesionales de los que componen GAC, son habituales ponentes, conferenciantes y formadores, participando en numerosas jornadas de sensibilización, dirigidas entre otros colectivos a los niños y jóvenes.

Visitas didácticas a nuestras plantas

Las diferentes plantas de GAC recibieron a lo largo de 2014 la visita de diferentes entidades. Grupos de estudiantes del IES Federica Montseny, de Catarroja, del Master de la Universidad Politécnica de Valencia, del Master de Logística de la Universidad de Valencia y de la Universidad de Agrónomos de la Politécnica de Valencia, visitaron la planta de Ribarroja. Y, en enero, la Asociación Valenciana de Agricultores, también estuvo en esta planta.

En la planta de Aranda, 15 alumnos y dos profesores del Colegio Gabrielistas participaron en el curso "Operario de procesos de la industria alimentaria", organizado por el Servicio Público de Castilla y León para desempleados. En marzo, 30 alumnos y 3 profesores del Instituto de Industrias Alimentarias Enrique Flórez de Palencia, visitaron la planta de Aranda, al igual que un grupo de alumnos de 3º de Industrias Alimentarias de la Universidad de Valladolid. También estuvo en Aranda la Asociación de Familiares y Personas con Enfermedad Mental de Aranda.

Por su parte, la planta de Antequera recibió la visita del IES Valle del Sol de Alora (Málaga).



Master UPV – mayo 2014 – grupo estudiantes



UPV – agrónomos – mayo 2014 – grupo estudiantes



Asociación Valenciana de Agricultores – enero 2014



IES Federica Montseny, de Catarroja, en enero 2014 – grupo estudiantes



Presentación Primera Memoria GAC 2013

En 2014 GAC inició una nueva manera de comunicar, tanto interna como externamente. El Grupo presentó su primera memoria anual, como una recopilación de los acontecimientos más destacados de sus primeros 13 años de vida. El evento reunió a un centenar de trabajadores.



GAC con el deporte

El domingo 6 de abril las mujeres de GAC de la planta de Ribarroja, acompañadas por sus hijos, participaron en la Carrera de la Mujer de Valencia. Un año más se enfundaron la camiseta rosa y no dudaron en recorrer los 6,5 km. que separaban la Avenida del Puerto del Paseo de Neptuno. En esta edición participaron 11.000 mujeres. La iniciativa consiguió 100.000 euros para la Asociación Contra el Cáncer (AEFC).



Por otra parte, el domingo 8 de junio, más de 100 trabajadores de la planta de Verdifresh en Antequera, participaron por primera vez en la VII Carrera Mujer y Salud, organizada por la Asociación de Enfermos de Fibromialgia de Antequera y Comarca y la Asociación de Mujeres Mastectomizadas de Antequera.

Tarjetas de Navidad de la Fundación Adecco

En colaboración con la Fundación Adecco y su proyecto "Sueños de Papel", los empleados del Grupo participaron en una acción solidaria a favor de la Fundación Adecco, que trabaja para la integración laboral de personas en riesgo de exclusión social.

En total, 267 niños y niñas familiares de los empleados del Grupo han participado y aportado sus dibujos para elegir la postal corporativa de estas navidades.

Los finalistas y premiados por categoría son:

1º Premio Categoría de 3 a 5 años

Andrea Navarro Pérez, 5 años.

Hija de Andrés Navarro. GAC - Estructura.

1º Premio Categoría de 6 a 8 años.

Eduarne Manjavacas Orts, 8 años.

Sobrina de Mª Carmen Manjavacas. Verdifresh Ribarroja.

1º Premio Categoría de 9 a 12 años.

Daniela Salamanca Ruiz, 9 años.

Nieta de Carmen López López. Agromediterránea.

1º PREMIO de todo el Grupo Alimentario Citrus.

(Dibujo que se convertirá en la Postal en papel de este año 2014),

Eduarne Manjavacas Orts, 8 años.

Sobrina de Mª Carmen Manjavacas. Verdifresh Ribarroja.



ONG Acción Baobab

Dentro de la colaboración de GAC con la sociedad, por segundo año, se ha efectuado **una Rifa de la cesta de Navidad** en la que han colaborado todos los empleados del Grupo. El beneficio íntegro de esta Rifa se dona a la ONGD Acción Baobab, cuya central está en Cartagena, y que gestiona el proyecto **"LA CASA DE LOS NIÑOS"** en Madagascar.

En uno de los barrios más pobres de Antananarivo (capital de Madagascar), donde no hay ningún tipo de servicio público gratuito activo, **LA CASA DE LOS NIÑOS** acoge actualmente a 108 niños en régimen diurno, cubriendo todas sus necesidades básicas: alimentación (2 comidas al día); escolarización (pago de la matrícula y material escolar), formación en talleres (costura, informática...), revisiones médicas y un hábitat en el que poder desarrollarse como niños, hacer deberes, jugar y compartir un espacio de "seguridad". Este año se han donado 1.000 euros a la asociación Baobab gracias a la solidaridad de los empleados GAC.







EL CAPITAL



122,3
millones de euros
de facturación
(+7,9%)

13.551.167
euros de BAI*
(+17%)

36.599.746
volumen vendido
(en kilogramos)

1 millón
de euros
en I+D+i

*BAI: Beneficios antes de Impuestos)

Grupo Alimentario Citrus (GAC) es una empresa que crece con consistencia e integridad, asegurando la sostenibilidad del negocio.

La clave del éxito de GAC es la apuesta por la innovación, unida al trinomio calidad-servicio-precio. Empleados, proveedores e inversión de los beneficios completan esa fórmula que ha permitido a la compañía mantener una trayectoria de crecimiento constante y sostenido desde su creación en el año 2000.

En 2014, el Grupo vendió un total de 36,6 millones de kilos (un 4,2% más que en 2013), y alcanzó una facturación de **122,3 millones de euros, lo que supone un 7,9% más que en 2013**. Además, GAC obtuvo en 2014 unos beneficios antes de impuestos (BAI) de 13,5 millones de euros, lo que representa un crecimiento del 17% respecto al año anterior.

Por unidades de negocio, **Verdifresh** y **Mesturados Canarios**, interproveedores de Mercadona de productos de IV Gama, alcanzaron una facturación de **106€ millones de euros (+8,9%)**, con **144,7 millones de unidades vendidas** durante 2014 (ensaladas preparadas en diferentes formatos y bolsas de verduras y hortalizas).

Por su parte, **Alnut**, que produce tarritos de fruta, y "pouches" de fruta y natillas bajo la marca Hacendado, tuvo una facturación de **16,3 millones de euros** (+1,6% respecto a 2013), con **23 millones de unidades vendidas**.

Evolución facturación



Crecimiento 2014

	2014	2013	Variación
Facturación	122.292.996 €	113.347.288 €	7,90%
Volumen (en Kg)	36.599.746	35.135.000	4,20%
Nº Empleados	629	561	12,12%
Beneficios	13.551.167 €	11.584.949 €	17,00%

Inversión, la fórmula para seguir creciendo

La inversión en innovación y mejora continua es un pilar fundamental del Grupo Alimentario Citrus (GAC). Desde el año 2000, GAC ha invertido más de 100 millones de euros en las plantas de producción y procesos de mejora continua.

Durante el último año (2014), el Grupo invirtió un total 16 millones de euros destinados a cumplir su objetivo de "ser líderes en calidad, servicio y precio" para satisfacer las necesidades del consumidor final y seguir creciendo.

Esta inversión se distribuye de la siguiente forma:

- **12,5 millones de euros: inversión inicial para la nueva planta de producción de Alnut**, situada en la localidad de Carlet (Valencia) y que será inaugurada este verano. Con una superficie de 24.000 m² y 70 empleados, la nueva fábrica integrará el 100% de la producción de Alnut y será un elemento clave para el lanzamiento de nuevas categorías de producto en los próximos años.



Nueva planta de Carlet durante las fases de pruebas el primer trimestre de 2015



- **2 millones de euros: destinados a la mejora de la productividad y a nuevos equipos de control de Calidad y Seguridad Alimentaria en sus plantas.** En concreto:

- Más de un millón de euros a la compra de nuevos equipos de última tecnología para el control de calidad y seguridad alimentaria, que refuerzan nuestra apuesta por la mejora continua para garantizar la máxima seguridad alimentaria, fresca y calidad de nuestros productos (ver detalle en apartado Seguridad Alimentaria).
- Cerca de un millón de euros en la mejora de la productividad y eficiencia de los procesos, con la compra de nuevas máquinas para la automatización de los procesos de paletizado o empaquetado.

- **Más de 1 millón de euros en I+D+i** para ofrecer al consumidor final nuevas soluciones para una dieta sana y sabrosa adaptada a todos los gustos y formas de vida (ver principales innovación 2014 en el apartado "Innovación").

- **Medio millón de euros** destinados a programas de formación y desarrollo para sus empleados.





ANEXOS

ANEXO I



Renovación del Compromiso con el Pacto Mundial 2014

La presente Memoria certifica que durante el año 2014 el Grupo Alimentario Citrus (GAC) ha trabajado desde los diferentes ámbitos y con los diferentes grupos de interés para establecer objetivos y áreas de mejora que nos permitan alinear nuestra estrategia y operaciones con los diez principios de gestión empresarial responsable universalmente aceptados y recogidos por el Pacto Mundial. Un año más, renovamos nuestro compromiso de seguir trabajando en esta línea y reforzar nuestros indicadores en las cuatro temáticas contempladas por el Pacto: derechos humanos, estándares laborales, medio ambiente y anti-corrupción.



Valencia (España), a 1 de mayo de 2015

Es para mí una gran satisfacción y orgullo presentar esta Memoria Anual de compañía, correspondiente al ejercicio 2014, en la que se recogen los principales hitos y progresos respecto a nuestro compromiso con el Pacto Mundial y los 10 principios universales de gestión empresarial responsable.

Grupo Alimentario Citrus (GAC), matriz de las empresas Verdifresh, Mesturados Canarios, Alnut y ESPACE, tiene como misión "satisfacer las necesidades de los consumidores". Para lograrlo, nuestro objetivo es ser líderes en Servicio, Calidad y Precio, logrando un equilibrio en la respuesta a los intereses de los diferentes grupos de interés de la compañía: Clientes, Trabajadores, Proveedores, Capital y Sociedad.

Durante el año 2014, Grupo Alimentario Citrus (GAC) ha trabajado para lograr una mayor eficiencia y mejorar los indicadores de gestión medioambiental en las operaciones de la compañía. Asimismo, hemos desarrollado acciones para la concienciación ambiental de nuestros empleados.

En el ámbito de los derechos humanos, relaciones laborales y anti-corrupción, la base de nuestras acciones continúan siendo los valores y cultura de la compañía, definidos y puestos en práctica por los propios empleados a través del "Proyecto de Filosofía". La iniciativa, nacida hace ya cuatro años, permite dar a conocer y poner en práctica -tanto internamente como al resto de grupos de interés de la compañía- los valores y principios bajo los que actúa la empresa.

De cara a 2015, nuestro objetivo es seguir trabajando en esta misma línea para conseguir así seguir mejorando nuestros indicadores en los cuatro ámbitos de actuación que establece el Pacto: derechos humanos, estándares laborales, medio ambiente y anti-corrupción.

Como Presidente de Grupo Alimentario Citrus (GAC) y, en nombre del equipo que lo conforma, manifiesto nuestra enorme ilusión e interés en continuar formando parte del Pacto Mundial, renovando por tanto nuestro firme compromiso con la iniciativa.

Atentamente,


Joaquín Ballester Martinavarro
Presidente
Grupo Alimentario Citrus

GRUPO ALIMENTARIO CITRUS, S.L.U.
C.I.F. B-07807303
C/ Balears, 24 Pol. Ind. Poyo de Reva
46394 RIBARROJA (Valencia) España
T. +34 961 667 034 - Fax 35 100 13 01
www.gac.es

ANEXO II

Surtido
de productos
IV GAMA





Surtido de productos IV GAMA





Surtido de productos de alimentación y nutrición familiar





ANEXO III

El Grupo cuenta con **cinco plantas** en 4 Comunidades Autónomas

2000 Ribarroja

Superficie: 6.453 m²

C/ Baleares, Parcela A-3 P.I. Poyo de Reva 46394 Ribarroja (Valencia)

Tel. 961 667 301 - Fax: 961 667 301



2003 Antequera

Superficie: 6.029 m²

C/Parque Empresarial de Antequera, Parcela F 29200

Antequera (Málaga) Tel. 952 706 170 - Fax: 952 706 180



2006 Aranda de Duero

Superficie: 7.117 m²

Pol. Ind. Prado Marina, C/ Albillo, Parcela M2 09400
Aranda de Duero (Burgos) Tel. 947 515 300 - Fax: 974 509 332



2007 Granadilla de Abona

Superficie: 2.649 m²

Mesturados Canarios S.L.
Pol. Ind. Granadilla de Abona - Parcela Z13 SP2 02 38619 Granadilla de Abona (S.C) de Tenerife. Tel. 922 778 659 - Fax: 922 778 658



2015 Carlet

Superficie: 12.614 m²

Polígono Industrial Ciudad de Carlet - Carrer de Garbí, 1.
46240 Carlet (Valencia) - Tel. 962 532 730





Grupo Alimentario Citrus (GAC)

C/ Baleares, Parcela A-3 - Pol. Ind. Poyo de Reva - 46394 - Ribarroja (Valencia) España

T. +34 961 667 034

info@gac.es - www.grupoalimentariocitrus.com

