

# MEMORIA ANUAL 2016

GRUPO  
ALIMENTARIO  
CITRUS (GAC)





# MEMORIA ANUAL 2016

GRUPO  
ALIMENTARIO  
CITRUS (GAC)

# 2016 en grandes cifras

**240**

millones de euros de facturación global (+6,2%)

**23**

fincas de cultivo en 7 provincias

**128**

millones de euros en productos frescos  
listos para consumir (+5,4%)

**+5.000**

hectáreas de superficie agrícola

**87**

millones de euros en productos frescos  
directos del campo (+1,9%)

**100**

millones de kilos de verduras  
y hortalizas producidas

**24,5**

millones de euros en productos  
de nutrición (+31,4%)

**3.600**

millones de semillas de  
300 variedades diferentes

**8,7**

millones de euros de inversión  
en mejoras y eficiencia

**+2**

millones de euros de inversión en I+D+i

**6**

plantas de producción





**2.145**

empleados (+12,7%)

**245**

proveedores homologados con  
relaciones estables y a largo plazo

**600.000**

euros en formación

**150**

referencias en surtido

**2,2**

millones de euros destinados a  
bonus y beneficios sociales

**50**

referencias nuevas en el último año

**25**

personas dedicadas  
íntegramente a innovación

**159**

millones de unidades de vegetales y hortalizas  
listos para consumir vendidos (+3%)

**27**

millones de tarritos y pouches vendidos (+15%)

**188**

millones de unidades de verduras  
y hortalizas vendidas

**+30**

clientes en 20 países





**« Durante este año nos  
hemos esforzado en lanzar al  
mercado muchas soluciones  
para el consumidor, novedades  
muy interesantes, en  
diferentes categorías ».**

Me siento muy satisfecho con el desarrollo de este último ejercicio porque considero que 2016 ha sido un año muy fructífero desde todos los puntos de vista. Los resultados económicos han sido magníficos, pero hay asuntos menos visibles que merecen especial mención precisamente por no tener un reflejo específico en esta memoria de 2016.

Tal vez uno de los asuntos más relevantes del año, aunque seguramente ha podido pasar desapercibido visto desde la superficie, ha sido la frenética actividad de preparación interna a todos los niveles para los cambios que estaban por venir, muchos de los cuales se hicieron patentes durante el 2016, otros llegarán a medio plazo e incluso algunos en muy breve espacio de tiempo.

La respuesta y la predisposición de todo el equipo humano ante los nuevos retos, ante nuevos desafíos que están a punto de llegar ha sido muy positiva y muy gratificante. La verdad es que entre todos, durante los últimos años, hemos sido capaces de crear una organización perfectamente adaptada y orientada al cambio constante y a la mejora continua.

Grupo Alimentario Citrus (GAC) es una organización que está permanentemente buscando añadir valor en todo lo que hacemos, de modo que ese añadir valor signifique algo para nuestros consumidores, que les deje satisfechos y por ello no necesiten buscar alternativas.

Nuestros consumidores solo nos necesitan cuando somos capaces de satisfacer de forma apropiada sus necesidades, ya sean necesidades básicas, un impulso repentino de consumo o una solución espontánea ante un evento o una situación que pudieran no tener prevista.

Por ello durante este año nos hemos esforzado en lanzar al mercado muchas soluciones para el consumidor, novedades muy interesantes, en diferentes categorías.

Hemos desarrollado soluciones dentro la categoría de snacks, de comida completa, de alimentación infantil entre otras. Con productos que nos han reportado un gran éxito de ventas como la familia de *smoothies*. Lo positivo de esta familia es que nos abre unas expectativas muy positivas de cara a novedades que en un futuro no muy lejano verán la luz.

Pero otros muchos productos nos han ayudado a completar una oferta global del grupo que nos coloca en una posición de liderazgo en cuanto a innovación y a diferenciación de nuestra competencia, como por

ejemplo el Tabulé, o el kale, o nuevas ensaladas de comida completa.

Pero como nos gusta decir, aunque la innovación se manifiesta en productos nuevos que salen al mercado, no es la única vía de innovación.

Otras innovaciones importantes han sido la nueva planta de procesado de Antequera, nuestra planta de V Gama, que cumple sobradamente las premisas de sala blanca para poder envasar cualquier tipo de alimento en las condiciones más exigentes de higiene, permitiendo que nos podamos adentrar en nuevas categorías de productos para continuar añadiendo valor y satisfaciendo a nuestros consumidores.

Este proyecto ha sido todo un ejemplo de colaboración entre GAC y sus proveedores de maquinaria y envases, dando como resultado unas magníficas instalaciones, muy eficientes y de una altísima calidad.

Quiero resaltar otro hito muy importante de este año, la puesta en marcha de nuestro Centro de Investigación Agrícola (la CIA), en la población de Montserrat de Valencia. Unas instalaciones altamente automatizadas para explorar posibilidades de "industrializar" la agricultura, o al menos cierto tipo de cultivos.

Y cómo no, sentimos una gran satisfacción en cuanto a nuestra expansión internacional, con nuevos clientes importantes en Reino Unido, Francia, Alemania, Suiza, USA, Escandinavia...

Este 2016 también ha sido remarcable porque nuestra planta de Aranda de Duero cumplía 10 años, y el 2 de diciembre lo celebramos con un acto muy emotivo al que asistió el primer presidente de Verdifresh, mi padre Joaquín Ballester Agut, al que homenajeamos y agradecemos la oportunidad que nos dio a todos de desarrollar un proyecto tan bonito, apasionante y motivador como es nuestro Grupo Alimentario Citrus.

Ahora llega la hora de la verdad, una vez hemos puesto en marcha todos los cambios, toca hacerlos efectivos, toca demostrar lo que somos, una organización valiente, ambiciosa, que busca retos, desafíos, que quiere crecer con consistencia e integridad, que cree en su gente, en sus capacidades, en su iniciativa, en su creatividad e innovación.

Vamos a por el futuro, la historia continúa...

**Joaquín Ballester Martinavarro**  
Presidente



## MEMORIA ANUAL 2016

### 2016 en GRANDES CIFRAS CARTA DEL PRESIDENTE

#### QUIÉNES SOMOS

Comité de Dirección  
Nuestros orígenes, nuestro futuro  
Nuestros principios  
Nuestra actividad

7

#### LAS RAZONES DEL ÉXITO

##### 1. SOMOS PRODUCTORES

Con semillero propio  
Con campos de cultivo propios en 7 provincias  
Con plantas de producción propias, punteras en tecnología y eficiencia  
Con el mejor equipo  
Con los mejores aliados  
Con una estrategia responsable

18  
20

##### 2. SOMOS MEDITERRÁNEOS

Nuestros productos nos hacen únicos  
Somos tendencia  
Somos variedad e innovación  
Somos dinámicos

45

##### 3. ESPÍRITU INNOVADOR, EFICIENCIA OPERATIVA

Espíritu innovador  
Eficiencia operativa  
La seguridad alimentaria, nuestra prioridad  
Servicio y competitividad: nuestros clientes  
Inversión continua  
Crecimiento sostenible

59





## Quiénes somos

Somos expertos en la elaboración de alimentos mediterráneos, sanos y frescos. Ayudamos al consumidor a mantener una dieta equilibrada con productos que le permitan disfrutar del día a día, en cualquier lugar y en cualquier momento.



# Comité de Dirección

El 2016 ha significado el inicio para que GAC sea una compañía más diversificada, más sólida y, en definitiva, mejor preparada para afrontar los desafíos del futuro. Para ello el joven Comité de Dirección, con el impulso de nuestro Presidente, y la coordinación de la Dirección General, tiene como principal función impulsar una nueva estrategia y realiza el seguimiento y supervisión para su cumplimiento.





El Comité de Dirección apuesta por desarrollar a GAC como la compañía de producto fresco y saludable preferida de los consumidores, creando valor a largo plazo para nuestro accionista, trabajadores, colaboradores, consumidores y las sociedades donde estamos presentes, con una razón de ser: crecer, con una identidad clara, que nos permita ser sostenibles y afrontar este crecimiento de manera íntegra.



El Comité de Dirección en una finca de perejil, en el barrio de Campanar (Valencia). De izquierda a derecha: José Ramón Martínez (Operaciones), Luis Ureta (Comercial Marketing), Fernando Bas (Family Office), Rafael Boix (Dirección General), Federico Ponte (Finanzas), Antonio González, (Responsabilidad Social Corporativa) y Cristina Puchades (Calidad).



## Nuestros orígenes, nuestro futuro

**1946**

Pioneros en exportar a toda Europa el sabor del Mediterráneo, gracias a la labor de los fundadores del grupo, la familia Ballester - Martinavarro.

**2003-2007**

Ponemos la alimentación y el estilo de vida mediterráneo al alcance de más consumidores. Abarcamos todo el territorio español, desde nuestros centros de Valencia, Málaga, Burgos y Tenerife.

**2000**

Innovamos ofreciendo la mejor solución al consumidor, concienciado en mantenerse sano: nacen nuestras ensaladas y verduras prácticas y fáciles de consumir.

**2010**

Gracias a nuestro espíritu innovador y nuestra experiencia, nace un nuevo concepto de productos basados en el equilibrio nutricional. Desde Carlet, ofrecemos soluciones específicas para niños, deportistas y distintos momentos de consumo.

**2013**

Iniciamos la producción de nuestros propios vegetales en pleno Mediterráneo, controlando el origen, asegurando al consumidor la máxima frescura, calidad y variedad.

**2016** Llevamos nuestra gama de productos saludables desde el Mediterráneo al mundo. Reforzamos nuestro compromiso con la alimentación saludable y desarrollamos nuevos productos y formatos que responden a las tendencias de consumo actual.



# Nuestros principios

## Una filosofía clara

Todas las personas que formamos Grupo Alimentario Citrus compartimos una filosofía, que se resume en:

Nuestra visión: crecer de forma constante y sostenida.

Lo haremos cumpliendo nuestra misión: satisfacer a los consumidores.

Con un objetivo claro: ser el líder en seguridad-calidad, servicio, competitividad, unido a innovación.

Todo ello, actuando siempre en base a una estrategia de responsabilidad clara con todas las áreas de influencia que hacen posible nuestra tarea diaria, esto es, fomentando relaciones que generen un impacto positivo para todas las partes: consumidores y clientes, nuestras personas, proveedores, la sociedad en su conjunto y el accionista.



## Pacto Mundial de Naciones Unidas

De manera ininterrumpida desde 2011, Alimentario Citrus (GAC) ha renovado cada año su adhesión al Pacto Mundial por la Defensa de los Valores Fundamentales de la ONU. Un compromiso con los derechos humanos, las normas laborales, la protec-



ción del medio ambiente y la lucha contra la corrupción. Este compromiso implica el establecimiento de objetivos anuales para avanzar en la defensa y desarrollo de los 10 principios universales establecidos en el Pacto y lograr un mundo mejor.





H. E. António Guterres  
Secretario General  
de la Organización de Naciones Unidas  
NY 10017 Nueva York EUA

Valencia (España), 1 de mayo de 2017

Apreciado Sr. Secretario General,

Un año más me siento orgulloso de poder presentarle la memoria anual de Grupo Alimentario Citrus, relativa al ejercicio de 2016, con la que acreditamos nuestro compromiso con el Pacto Mundial de Naciones Unidas. La memoria incluye las iniciativas realizadas por la compañía que presido en materia de responsabilidad social a lo largo de todo un año.

El documento muestra nuestro sólido compromiso con la sociedad. Un compromiso que forma parte de nuestros orígenes como grupo empresarial y que tiene una dimensión económica, social y ambiental que se traduce en nuestra apuesta por un mundo sostenible, unas estrechas relaciones con la comunidad científica e investigadora y los programas de ayuda social.

A lo largo del ejercicio 2016 nuestro Grupo ha fijado objetivos y actuaciones para adecuar sus operaciones a los diez principios universalmente aceptados en estas materias.

Las actuaciones para implicar a nuestros empleados en la defensa del medio ambiente han sido uno de nuestros principales ejes de actuación, para lo cual hemos impulsado los hábitos de reciclaje y de aprovechamiento energético. Actuaciones que, junto con la inversión en adecuación de equipos e instalaciones y la apuesta por la economía circular, nos han permitido seguir avanzando en la sostenibilidad de nuestro Grupo y en el respeto a nuestro entorno.

En este contexto, cobra especial interés la puesta en marcha de un nuevo proyecto en la localidad valenciana de Montserrat que contará un espacio propio de Investigación y Desarrollo que nos permitirá mejorar el control biológico de plagas y los cultivos hidropónicos, que permiten un mejor uso de los recursos y el avance hacia una agricultura más sostenible.

En materia de derechos humanos, relaciones laborales y lucha contra la corrupción, tal y como recoge el Pacto Mundial, nuestra compañía ha mantenido su apuesta por la consolidación de puestos de trabajo estables y de calidad, el impulso de actuaciones solidarias que contribuyan a lograr los objetivos de desarrollo de Naciones Unidas y la transparencia en nuestras relaciones con clientes, consumidores y proveedores.

En 2017 continuamos con nuestro trabajo para crecer con consistencia e integridad en base a los principios de gestión empresarial responsable. Un compromiso que queremos renovar un año más con nuestra adhesión, mediante esta carta, al Pacto Mundial de Naciones Unidas.

Atentamente,

Joaquín Ballester Martinavarro  
Presidente Grupo Alimentario Citrus (GAC)

Avda. dels Gremis, Parcela 28  
Polígono Industrial Sector 13  
46394 - Riba-roja del Túria (Valencia) España  
T. +34 96 164 29 34 • Fax. +34 96 164 25 80

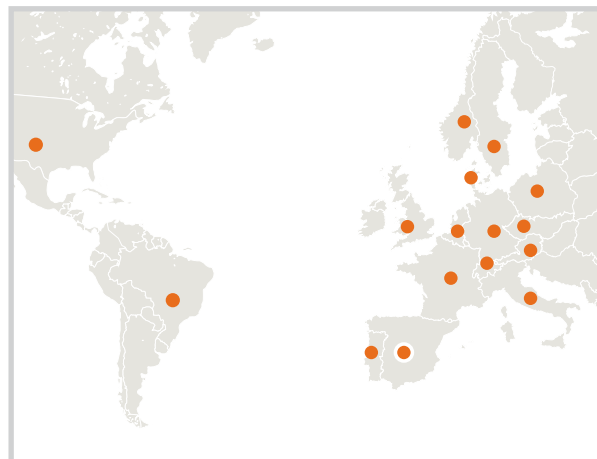
[www.grupoalimentariocitrus.com](http://www.grupoalimentariocitrus.com)

## Hitos del año



### Innovación de producto

En 2016 lanzamos más de 50 referencias nuevas, entre las que figuran el smoothie Masclèt de Verdifresh –la bebida más innovadora del año según Kantar World Panel-, Calapasta con un envase con válvula en el envase y el kale como superalimento.



### Consolidación internacional

Proveemos ya a más de 30 clientes en 20 países diferentes de Europa y América. Grandes cadenas de distribución de Estados Unidos, Alemania, Brasil, Reino Unido o Portugal figuran entre los principales destinos de nuestros productos del negocio agrícola y de nutrición.



### MyGAC, desarrollo del talento

El portal MyGAC ha supuesto un antes y un después en la gestión de los recursos humanos. Nos centramos en el talento y el desarrollo profesional de todas nuestras personas con una herramienta integral. En 2016 destinamos 600.000 euros a formación y 2,2 millones a bonus y beneficios sociales.



### 240 millones de facturación

El volumen de negocio nos convierte en uno de los principales grupos del sector de la alimentación en España. Producimos 100 millones de kilos de verduras y hortalizas, 159 millones de unidades de listos para consumir y 27 millones de tarritos y pouches.





## Sala blanca en Antequera

Hemos fortalecido la apuesta por la innovación y el crecimiento con la construcción de una sala blanca en la planta de Antequera. La inversión de 3 millones de euros nos permite confeccionar los *topping* de todas nuestras ensaladas.



## Riba-roja, máximo rendimiento

La nueva línea para el envasado de barquetas ha permitido incrementar la capacidad de producción en Riba-roja en un 70%. La automatización del almacén y la implantación de un tercer turno han llevado esta planta a su máximo rendimiento.



## El CIA de Montserrat

El desarrollo del Centro de Investigación Agrícola (CIA) de Montserrat en Valencia ha sido una de las grandes apuestas de futuro. La finca, que tiene un invernadero de 12.000 metros cuadrados, permite hacer ensayos en condiciones controladas.



## 10 años de Aranda

La planta de Aranda de Duero (Burgos) ha reforzado nuestra identidad como empresa sostenible. La planta empezó con una producción de 5 millones de bolsas de ensalada y una década después ha alcanzado los 45 millones de unidades.

# Nuestra actividad

## Productos frescos

- directos del campo
- listos para consumir

Cultivamos más de 40 tipos de verduras, hortalizas y hierbas aromáticas que cuidamos y mimamos desde la semilla para que lleguen en las condiciones óptimas al consumidor final.

Dentro de la categoría listos para consumir, preparamos, lavamos y envasamos esos mismos ingredientes

directos del campo para ofrecer productos prácticos y cómodos a aquellos que disponen de poco tiempo para cocinar pero quieren mantener una alimentación sana y equilibrada. Contamos con más de 30 referencias que abarcan desde ensaladas en bolsa o barqueta a verduras y hortalizas en bolsa microondable. Para garantizar siempre la máxima frescura y disponibilidad del producto disponemos de plantas de procesado en Riba-roja (Valencia), Antequera (Málaga), Aranda de Duero (Burgos), Granadilla de Abona (Tenerife) y Dolores de Pacheco (Murcia).





## Nutrición

- tarritos
- fruta de bolsillo
- postres lácteos en formato pouch

Elaboramos más de 90 referencias en la categoría de nutrición para cubrir las demandas de nuestros clientes nacionales e internacionales, apostando por la nutrición equilibrada, sin conservantes ni colorantes, y con bajo contenido en azúcares y grasas. Preparamos estos productos con las mayores exigencias de calidad en nuestra planta de Carlet (Valencia).







The background of the slide is a soft-focus photograph of a kitchen. At the top, a light-colored wooden shelf holds several glass jars, some with white labels. Below the shelf, a bunch of fresh herbs, including dark purple basil and green leafy herbs, are hanging from a wooden peg. In the lower foreground, a stainless steel pot with a glass lid is visible on a stove. The overall lighting is warm and natural, creating a cozy, home-like atmosphere.

# Las razones del éxito

1. Somos productores
2. Mediterráneos
3. Espíritu innovador y eficiencia operativa

# 1. Somos productores



## Con semillero propio

Cultivamos nuestros propios vegetales y hortalizas desde la semilla. Los tratamos con todo el cuidado y el cariño que se merecen los mejores productos de la huerta mediterránea. Y hacemos que lleguen hasta el consumidor en excelentes condiciones de frescura y calidad.

Para lograr este objetivo contamos con un semillero propio de diez hectáreas repartidas en tres ubicaciones diferentes para que germinen en las mejores condiciones los 365 días del año.

En 2016 cultivamos y trasplantamos 182 millones de plantas que manejamos en más de 650.000 bandejas. En conjunto cuidamos de más de 300 variedades de semillas controlando de manera continua la temperatura, el riego en las dosis adecuadas y las medidas necesarias para que crezcan con la máxima calidad, siempre respondiendo a los criterios de sostenibilidad y eficiencia de los recursos.

## Con campos de cultivo propios en 7 provincias

Para atender las necesidades de nuestros clientes contamos con más de 5.000 hectáreas de cultivo distribuidas en un total de 23 fincas agrícolas ubicadas en las provincias de Valencia, Alicante, Murcia, Almería, Albacete, Granada y Tenerife, lo que nos permite garantizar la producción agrícola los 365 días del año.

La ubicación de estas fértiles tierras, próximas a la costa o en zonas de interior, permite especializar los cultivos según la localización óptima de las fincas, en

función de la estación del año y su particular régimen de temperaturas, vientos y lluvia. Una circunstancia excepcional que nos permite garantizar el suministro de productos durante todo el año en condiciones óptimas para el consumidor. Una garantía de suministro que se ve reforzada con la existencia de más de 160 hectáreas de invernaderos multi-capilla y multi-túnel para abastecer a nuestros clientes incluso en situaciones climatológicas adversas.

Además, contamos con maquinaria de última generación para la recolección y el envasado de vegetales y hortalizas en las mismas fincas, lo que permite reducir el tiempo de suministro del campo a las plataformas de distribución y de ahí al consumidor. Una circunstancia que contribuye a la máxima frescura de nuestros productos.

Durante 2016 alcanzamos una producción agrícola superior a los 100 millones de kilos, distribuidos directamente a nuestros clientes nacionales e internacionales o llevados a nuestros centros en toda España para su procesado.

Nuestro departamento de I+D agrícola se encarga de investigar y desarrollar junto con nuestros proveedores nuevas variedades y técnicas de cultivo, que permitan ofrecer a nuestros clientes un producto mediterráneo, fresco y saludable con la máxima calidad.

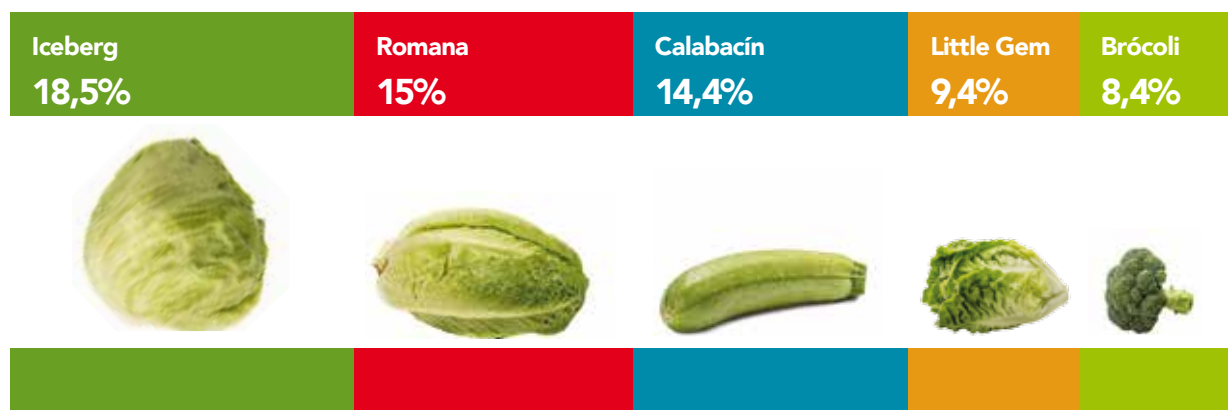
En el último año incorporamos nuevos cultivos a nuestra familia de verduras, buscando siempre ofrecer productos innovadores que respondan a los gustos y necesidades del consumidor actual. Así, iniciamos el cultivo de nuevas verduras como el kale, el bimi, el calabacín redondo, la rúcula y los canónigos. En conjunto, cultivamos más de 40 variedades de verduras, hortalizas y hierbas aromáticas.



## Los cinco productos con mayor superficie cultivada



## Los más vendidos



KALE



RÚCULA



NUEVOS  
CULTIVOS

BIMI




CALABACÍN  
REDONDO



CANÓNICOS





A man with dark hair, wearing a dark blue suit jacket over a light blue shirt, is standing on a modern, curved staircase. He is looking up and smiling. The staircase has dark grey steps and a white curved railing. The background is a bright, white wall.

**"Recorremos diariamente todos los peldaños de nuestra cadena de producción, desde la semilla hasta el envasado de los productos, para estar siempre en lo más alto, mirando al futuro ".**

José Ramón Martínez, director de Operaciones, responsable de supervisar todas las unidades de producción.



## Con plantas de producción propias, punteras en tecnología y eficiencia

Disponemos de seis plantas de producción, que suman más de 50.000 metros cuadrados de superficie industrial, ubicadas estratégicamente en la península y en las Islas Canarias. Desde ellas, suministramos diariamente un millón de unidades de producto a nuestros clientes cumpliendo con los más rigurosos controles y certificaciones de calidad.

El volumen de producción de nuestras plantas y campos superó los 145 millones de kilos durante el ejercicio de 2016. En el último año, en nuestras plantas procesamos 159 millones de unidades de bolsas y barquetas de ensalada y 27 millones de tarritos y *pouches* de frutas y verduras o postres lácteos.



Riba-roja del Túria (Valencia) / Antequera (Málaga) / Aranda de Duero (Burgos) / Carlet (Valencia) / Granadilla de Abona (Tenerife) / Dolores de Pacheco (Murcia).

## LOS MÁS VENDIDOS EN LISTOS PARA CONSUMIR



Espinacas



Ensalada 4 estaciones



Acelgas



Ensalada Gourmet Maxi



Ensalada César

## LOS MÁS VENDIDOS EN NUTRICIÓN



Smoothie  
Mascletá



Pouch  
de fruta variada



Tarrito de  
plátano, naranja y galleta



Pouch  
fresa y plátano



Pouch  
manzana y plátano

El equipo de directores de Operaciones, formado por profesionales con una larga trayectoria en la compañía, trabaja para aunar sinergias y aportar soluciones integrales a las necesidades del negocio.

En la foto: Raúl Lacalle, director de Operaciones de Fresco; Esther Verdú, directora de Operaciones área Agrícola; José Ramón Martínez, director de Operaciones global y José Daniel Bóveda, director de Operaciones de Nutrición.





## Sedes y plantas de producción

- Más de 50.000 m<sup>2</sup> de superficie industrial
- Presentes en 5 Comunidades Autónomas



**VERDIFRESH en Antequera (Málaga). 6.029 m<sup>2</sup>**  
C/ Parque Empresarial de Antequera, parcela F 29200  
Antequera (Málaga). Tel: 952 706 170



**NUTRICIÓN en Carlet (Valencia). 12.614 m<sup>2</sup>**  
Polígono Industrial Ciudad de Carlet - Carrer de Garbí, 1.  
46240 Carlet (Valencia). Tel: 962 532 730



**AGROMEDITERRÁNEA EN DOLORES DE PACHECO (MURCIA). 15.000 M<sup>2</sup>**  
Carretera Pozo Aledo, Km. 3, 30739 Dolores de Pacheco, Murcia  
Tel: 968 173 001



**VERDIFRESH en Riba-roja (Valencia). 6.453 m<sup>2</sup>**  
C/ Balears, parcela A-3 P.I. Poyo de Reva 46394  
Riba-roja (Valencia). Tel: 961 667 301



**MESTURADOS CANARIOS en Granadilla de Abona (Tenerife). 2.649 m<sup>2</sup>**  
Polígono Industrial Granadilla de Abona, parcela  
Z13 SP2 02 38619. Granadilla de Abona (Tenerife).  
Tel: 922 778 659



**VERDIFRESH en Aranda de Duero (Burgos). 7.117 m<sup>2</sup>**  
Polígono Industrial Prado Marina. C/ Albillo, parcela  
M2 09400  
Aranda de Duero (Burgos) Tel: 947 515 330



**OFICINAS CENTRALES GAC en Riba-roja (Valencia). 2.600 m<sup>2</sup>**  
Polígono La Reva. Sector 13. C1728. Avinguda dels  
Gremis s/n 46394 Riba-roja de Túria (Valencia). Tel:  
961 667 034



Gloria Pérez, coordinadora de Producción en Mesturados Canarios.

## Con el mejor equipo

Las mejores semillas, la tierra más fértil y la maquinaria más moderna serían insuficientes para atender las demandas de nuestros clientes si no contáramos con el mejor equipo. Un equipo joven, dinámico y ambicioso que desarrolla su actividad en un ambiente que permite a nuestras personas crecer y mejorar al mismo ritmo que la compañía.

En 2016 el buen comportamiento de las distintas áreas de negocio de la compañía ha permitido aumentar

la plantilla en 242 personas hasta alcanzar la cifra de 2.145 empleados.

Estamos comprometidos con el empleo estable y de calidad. En la área industrial, nueve de cada diez personas (90,6%) disponen de un contrato indefinido y más del 95% trabajan a tiempo completo en la compañía. En nuestra área agrícola la práctica totalidad de los trabajadores (99,1%) está contratado a tiempo completo y el 82% del total cuenta con un contrato indefinido. En términos globales, las mujeres representan el 60% de la plantilla total.

## Con la mejor formación

Apostamos por la formación y el desarrollo del talento. Somos ambiciosos y por ello trabajamos con innovadores programas de gestión y formación que ofrezcan a nuestros empleados oportunidades de crecimiento personal y profesional que les permitan fijar cada día nuevos retos.

Durante 2016 el 100% de la plantilla ha recibido algún tipo de formación adaptada a su puesto o potencial de desarrollo. Más de 300 cursos y programas que han supuesto una inversión de más de 600.000 euros para mejorar su cualificación y potenciar el desarrollo de la plantilla. Un objetivo para el que se ha estructurado un innovador abanico de programas de formación para potenciar los conocimientos, las habilidades y el bienestar de nuestras personas.



Jorge Pantoja, responsable de Personas y Cultura

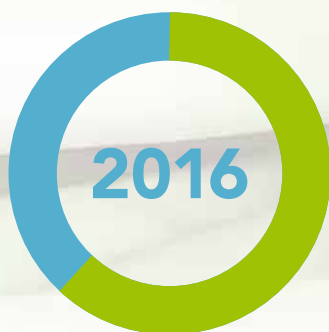




## 2.145 empleados

---

**60%**  
mujeres



**242**  
nuevos empleos  
(+12,7%)



## formación y desarrollo

---

**600.000€**  
en formación



**2,2 M€**  
en bonus para  
empleados



**22**  
personas  
promocionadas  
internamente



**300**  
cursos y  
programas de  
desarrollo



Contamos con el mejor equipo y apostamos por su formación y desarrollo. En este ejercicio hemos destinado 2,2 millones de euros a bonus y beneficios sociales entre nuestros trabajadores y se ha promovido a 22 personas que prosiguen con el desarrollo de su carrera profesional en diferentes puestos o unidades del grupo.

### Grado GAC

En este programa de desarrollo, iniciado en 2014, un total de 16 empleados de las diferentes unidades realizan un recorrido de aprendizaje por todas las áreas de la compañía. El programa cuenta con asignaturas que imparten los responsables de los diferentes departamentos, y un trabajo final consistente en el



### Un programa galardonado

El Grado GAC ha sido reconocido como una de las iniciativas más innovadoras en España para impulsar el desarrollo profesional de los empleados. El programa ha sido galardonado en 2016 con el premio que otorga el suplemento ZEN del diario El Mundo y la consultora Adecco en la categoría de Ámbito social que reconoce a aquellas empresas

y directivos que realizan una gestión basada en las personas.

En la primera edición de estos galardones, entregados en la Casa de América de Madrid, se presentaron 247 iniciativas de 148 empresas de toda España. Este es el segundo reconocimiento que obtiene Grado GAC después de que en 2015 obtuviese un accésit en los premios E&E de innovación en Recursos Humanos.







"Mejorar la gestión de las personas ha sido y continúa siendo un reto constante, mientras que las nuevas tecnologías nos ayudan a cambiar el modo de conseguir este objetivo. El portal MyGAC supone un antes y un después en esta gestión y nos permite seguir poniendo el foco en nuestro talento y en el desarrollo profesional de nuestras personas de una forma eficaz".  
Elvira Sanz, Responsable de Organización y Sistemas (RRHH).

diseño de un nuevo producto abarcando todos sus aspectos (financiero, logístico, legal, marketing,...). En seis meses de inmersión los alumnos reciben más de 100 horas de formación práctica y teórica que incluye visitas a campo y a los diferentes centros productivos.

### Junior Talent Program

Se trata de un novedoso programa destinado al reclutamiento, formación y desarrollo del talento joven que permite a las personas seleccionadas mejorar su preparación durante tres años en GAC. Por este programa ya han pasado 8 jóvenes promesas que actualmente asumen responsabilidades en diferentes áreas de la compañía.

### Otros programas

Además de estas iniciativas, las actuaciones de formación se han completado con otros programas propios como Huésped 7, Embajadores de seguridad, La piel que no habito, GACInside, Concienciación Responsabilidad mando intermedio, GAContigo para gestores de equipo, operativa gestión Seguridad & PRL, Formación CAE –PRL para gestión y coordinación de actividades empresariales.

Cortes Campos, responsable de Relaciones Laborales



### PROYECTO GLOBAL DE DESARROLLO PROFESIONAL: PLATAFORMA MYGAC

Uno de los retos del departamento de RRHH en 2016 fue la digitalización de la gestión de los recursos humanos. Para ello se contó con el mejor software actualmente disponible, Successfactors. Este proyecto, denominado internamente "My-GAC", nos ayuda a conocer cuáles son las inquietudes profesionales de la plantilla y cómo actúa ante los cambios del entorno laboral. El objetivo es que la compañía pueda crecer y también las personas que hacen posible este crecimiento.

Este potente software específico para la gestión de los recursos humanos permite, a través de diversos módulos y funcionalidades, gestionar los procesos relacionados con las evaluaciones de desempeño, la formación, los planes de carrera y gestión de talento a la vez que facilita el acceso a una gran cantidad de información sobre puestos de trabajo, centros productivos, personas y organigramas. El proyecto, desarrollado en un entorno cloud, con tecnología SAP y SuccessFactors, permite el acceso desde cualquier lugar y momento a través de dispositivos móviles. Coordinado con éxito por los departamentos de Recursos Humanos e Informática, el portal MyGAC supone un antes y un después en la gestión de las personas ya que la digitalización de los procesos nos aporta fiabilidad, agilidad y transparencia.



## Mapas de ruido, posturas y esfuerzos

Los controles y medidas destinados a garantizar las mejores condiciones de seguridad y salud laboral se han implementado a lo largo del ejercicio con otros proyectos singulares en las plantas de procesado como la confección de un mapa de ruido y reverberación, un mapa biomecánico y un mapa ergonómico de puestos y tareas.

En colaboración con el Instituto de Biomecánica de Valencia, SEGEME y el departamento de Biomecánica de la Universidad Politécnica de Madrid se han impulsado diferentes estudios para establecer las medidas preventivas y correctoras en espacios y procesos mediante el rediseño o modificación de los

misimos, adaptación de herramientas y secuencias de rotación de tareas.

Ello nos permitirá corregir en los puestos de trabajo los malos hábitos posturales, fijar rutinas de estiramiento y potenciación muscular y adaptaciones individuales de los puestos de trabajo.



## Cuidamos de nuestras personas



La seguridad en el trabajo y la prevención de riesgos laborales es una de nuestras prioridades. Por esa razón, la mayor parte del personal ha participado en programas y revisiones destinadas a mejorar las condiciones de su puesto de trabajo y la salud personal.

En 2016, un total de 1.511 personas han realizado un curso de seguridad y salud en el puesto de trabajo y 336 han participado en talleres prácticos sobre riesgo postural y movilidad articular. En el área agrícola, la práctica totalidad de la plantilla ha participado en formaciones especializadas sobre el sector y puestos específicos.

Asimismo, en el área industrial también se han impartido cursos especializados sobre el trabajo en altura, el manejo seguro de carretillas y plataformas elevadoras o intervención en caso de emergencia a decenas de empleados que realizan labores singulares con riesgos determinados.

Un amplio programa en materia de seguridad y salud laboral que se ha completado con formación

interna sobre temas como actuación en emergencias, gestión de la prevención o concienciación sobre actos inseguros impartida a 256 personas a lo largo de 318 horas.

La prevención de riesgos laborales en la planta de procesado agrícola de Dolores de Pacheco (Murcia) ha puesto especial énfasis en 2016 en evitar los sobreesfuerzos, movimientos repetitivos y riesgos en la manipulación manual de cargas, lo que ha llevado a la creación de nuevos procedimientos de trabajo seguro. Asimismo, en colaboración con el Instituto de Seguridad y Salud Laboral de Murcia se han realizado campañas de prevención ante los posibles golpes de calor y de utilización segura de la maquinaria agrícola dirigidos a personal de campo.

Con el objetivo de asegurar las óptimas condiciones de trabajo de nuestras personas, durante el año pasado se realizaron 70 mediciones ambientales en las diferentes instalaciones, actuaciones que se han completado con 119 auditorías de seguridad.





### Nuevas oficinas centrales

Un lugar de confluencia e inspiración para todas las personas que forman parte de la compañía. Con ese espíritu inauguramos en enero de 2016 las nuevas oficinas centrales del grupo ubicadas en Riba-roja (Valencia) para hacer frente al continuo crecimiento de la compañía y poder disponer de unos servicios centrales adaptados a las nuevas necesidades de la compañía.

El edificio ejemplifica los valores del grupo. Es un lugar de trabajo práctico, moderno y en el que compartir experiencias. Las instalaciones disponen de un aula de formación modutable con capacidad para 150 personas, una cocina equipada para la realización de pruebas y ensayos del equipo de I+D+i con módulo reservado y múltiples salas de reuniones de diferentes tamaños.



## Con los mejores aliados

Una relación de confianza, estable y de permanente colaboración con nuestros proveedores en el sector primario e industrial nos permite crear una cadena agroalimentaria sostenible que refuerza la máxima frescura, calidad y seguridad para llevar los productos del campo a la mesa y atender las exigentes demandas del consumidor los 365 días del año.

En 2016 trabajamos con 245 proveedores homologados que nos proporcionaron semillas, materias primas, envases y otros materiales o ingredientes necesarios para nuestra producción.

La mayor parte de las compras, unas 40.000 toneladas de materia prima para nuestro surtido de "listos para consumir", se han realizado a 50 productores agrícolas. Con ellos mantenemos acuerdos a largo

**Para la elaboración de nuestros productos de nutrición hemos comprado más de 8.000 toneladas de puré de fruta y lácteos a un total de 55 proveedores**

plazo y la asignación de volúmenes de negocio planificados, lo que nos permite un proceso de mejora constante y colaboración estrecha que beneficia a todas las partes. El 95% de la materia prima adquirida a estos proveedores es de origen nacional. De esta forma, contribuimos al desarrollo y a la creación de riqueza en nuestro entorno más cercano y mantenemos nuestra esencia de excelencia mediterránea.

Para proveernos de semillas contamos en 2016 con acuerdos estables con 22 proveedores nacionales e internacionales que nos han permitido mantener el suministro constante de las explotaciones. Esto se ha traducido en la compra de 3.600 millones de unidades de semillas y el cultivo de 300 variedades diferentes de vegetales y hortalizas.

Para la elaboración de nuestros productos de nutrición hemos comprado más de 8.000 toneladas de puré de fruta y lácteos a un total de 55 proveedores.

Respecto a nuestros proveedores industriales para las diferentes áreas de negocio, en 2016 adquirimos cerca de 7.000 toneladas de envases y otras materias primas no agrícolas. Nuestra relación continuada,

**"Buscamos y seleccionamos el punto óptimo de recolección al igual que trabajamos los procesos post cosecha para conseguir las lechugas más frescas y las más tiernas, para llevarlas a nuestros clientes con la máxima garantía y competitividad. Para ello contamos con un excelente equipo especializado".**

Raúl Villar, director de Customer Service.



estable y a largo plazo con los proveedores incentiva también las mejoras en sus instalaciones y métodos de producción para entre todos ofrecer los máximos estándares de calidad y la mayor eficiencia.

Durante 2016 algunos de nuestros aliados han realizado importantes mejoras, como Cuadraspania que ha robotizado su semillero, nivelado sus parcelas por GPS y automatizado el riego. Tabuena ha construido un nuevo lavadero, mejorado seguridad de sus instalaciones y ha instalado una calibradora nueva. Por su parte, Hortalizas Tayma ha invertido más de 100.000 euros en la mejora de sus instalaciones, principalmente en sus equipos frigoríficos.





### De la huerta valenciana a toda España

Vicente Guillot es uno de los mayores conocedores del cultivo de perejil a nivel nacional. Este agricultor valenciano fundó su empresa en 1978 en la huerta de Campanar (Valencia). Actualmente cultiva unas 40 hectáreas de superficie, que se destinan íntegramente a las plantas de procesamiento de Verdifresh en toda España.

De sus campos salen cada semana 5 toneladas de perejil, cantidad que se dobla hasta alcanzar las 10 toneladas semanales en las épocas de mayor consumo, como en el período navideño. Con esta materia prima de altísima calidad, las instalaciones de Verdifresh elaboran unas 100.000 bolsas de perejil a la semana.

Para conseguir la mayor eficiencia de los campos, el agricultor destina las parcelas en barbecho a otros cultivos alternativos, como la patata, el maíz o las habas, que le permiten mejorar y abonar el terreno de forma natural.

Guillot es uno de los proveedores más veteranos de la compañía y un ejemplo claro de cómo la colaboración estrecha entre todos los eslabones de la cadena aporta beneficios para todas las partes. El agricultor comenzó a trabajar con el equipo de Verdifresh en el año 2000, en los inicios de la compañía. Desde entonces, hemos trabajado juntos para adaptar la producción a las necesidades específicas del proceso que siguen los vegetales listos para consumir, y mejorar así la eficiencia y productividad de los cultivos.

De sus campos salen cada semana 5 toneladas de perejil. Con esta materia prima de altísima calidad, las plantas de Verdifresh elaboran 100.000 bolsas de perejil a la semana.

En el caso del perejil, su procesamiento en planta hace que sean más adecuados los tallos finos y cortos, con más densidad y hojas, diferentes de los del perejil en manojo. A través de la mejora continua y la innovación conjunta, hemos conseguido la mejor materia prima para llevar el producto con la máxima frescura y calidad a nuestros consumidores.

### El agricultor Vicente Guillot trabaja con Verdifresh desde los inicios de la compañía en el año 2000.

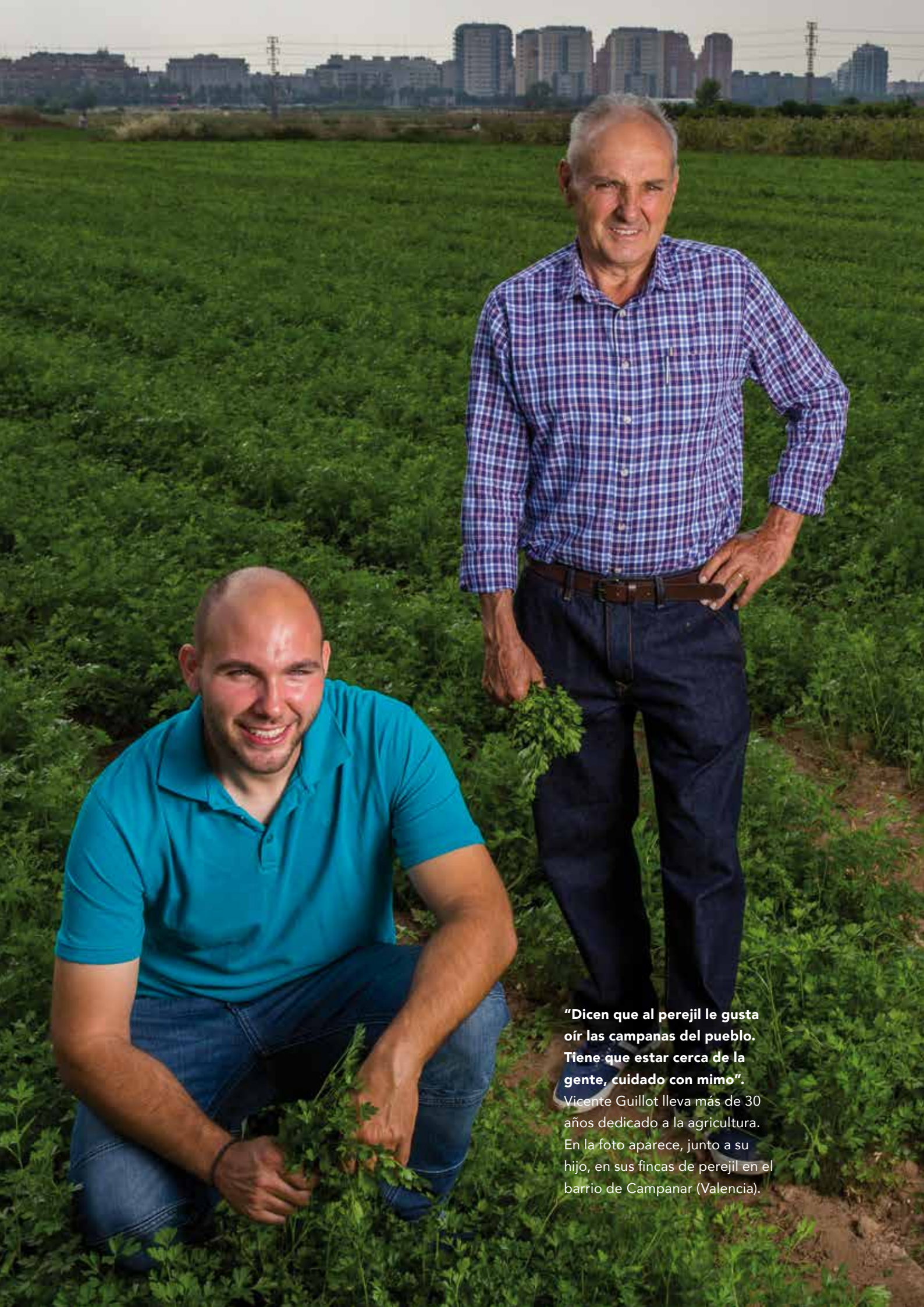
Las parcelas donde se cultiva el perejil destinado a Verdifresh se encuentran en Valencia ciudad y alrededores, distribuidas principalmente en Campanar y Benimamet, Massarrojos, Carpesa, Moncada y Borbotó. De ahí, se distribuyen los 365 días del año a las plantas de Verdifresh en toda España.

La eficiencia también es un proceso conjunto entre proveedor y Verdifresh. La recogida de la materia prima se realiza de forma directa por parte de Verdifresh, lo que agiliza el proceso reduciendo costes y tiempo, y garantiza la máxima frescura del producto. Un ejemplo más de los beneficios que aporta la estrecha colaboración con nuestros proveedores.



**"Cada detalle cuenta a la hora de aportar eficiencia e innovación a los productos y a los procesos. Nuestros proveedores son parte de nuestro éxito en el día a día".** Marco Villargordo y Laura Aragón, Responsable y Coordinadora de Compras Industriales, respectivamente.





**"Dicen que al perejil le gusta  
oír las campanas del pueblo.  
Tiene que estar cerca de la  
gente, cuidado con mimo".**

Vicente Guillot lleva más de 30  
años dedicado a la agricultura.  
En la foto aparece, junto a su  
hijo, en sus fincas de perejil en el  
barrio de Campanar (Valencia).



### **X Jornada GAC**

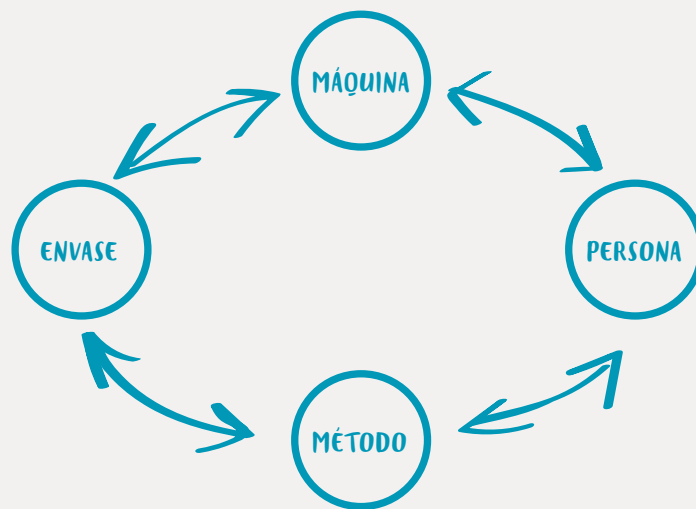
En noviembre celebramos la X jornada GAC, un evento que reúne cada año a proveedores y colaboradores de la compañía. En esta ocasión, el presidente de GAC, Joaquín Ballester, agradeció a los más de 500 invitados el trabajo compartido y les animó a mantener el esfuerzo continuo para ser "más fuertes, más competitivos y más sostenibles".

Durante la X jornada se presentó la nueva estrategia de la compañía que tiene como objetivo reforzar la apuesta por la innovación, la internacionalización y las personas. "Es imprescindible ser únicos, diferenciarse, añadir valor al consumidor", recalcó el presidente de GAC.

En la intensa sesión, en la que participaron también distintos ponentes invitados, los responsables del grupo presentaron la estrategia de crecimiento y desarrollo internacional, el plan de desarrollo del área agrícola y la apuesta por la innovación y el surtido de nuevos productos.







## Premio a Linpac Packaging: máquina y envase al servicio de la calidad y eficiencia



Joaquín Ballester, presidente de GAC, entrega el Premio al Mejor Proveedor del Año a José Queipo, director comercial de Linpac Plastics Pravia, durante la X Jornada GAC.

La cadena de valor que construimos día a día con nuestros proveedores se refuerza cada año con un reconocimiento singular a una empresa de este colectivo. No se trata solo de una muestra de gratitud, sino de destacar alguna de las colaboraciones más sobresalientes que nos animan a seguir profundizando en el trabajo conjunto.

En 2016 el reconocimiento al mejor proveedor del año ha sido para Linpac, una multinacional que colabora con Verdifresh desde el año 2010 y cuya participación ha contribuido de manera

notable a la instalación y puesta en funcionamiento de la sala blanca para la producción de *toppings* para ensalada en nuestra planta de Antequera (Málaga).

Linpac, que se dedica a soluciones de envase termoformado y films para el sector de la alimentación, aceptó el reto que planteamos desde Verdifresh: trabajar de acuerdo con nuestras necesidades de manera coordinada con el fabricante de la maquinaria escogida, ISHIDA, para lograr la comunión perfecta entre el envase y la máquina con el diseño más óptimo.

El resultado ha sido una moderna automatización que aporta valor y seguridad al proceso de envasado de los productos de V gama y que permitirá incorporar con facilidad nuevos avances tecnológicos en las instalaciones de Antequera.

De este modo, el trabajo realizado en el diseño de la línea de productos por parte de Linpac, que dispone de instalaciones en Pravia (Asturias), ha dado una respuesta adecuada a las necesidades y a los retos que le habíamos planteado.

La adaptación de la máquina al envase y del envase a la máquina nos aporta la mayor eficiencia y calidad, y nos permite ser más versátiles y ágiles a la hora de lanzar nuevos productos al mercado en la categoría de barquetas de ensaladas. Y todo ello para conseguir responder con productos innovadores a los gustos y necesidades de nuestros consumidores más exigentes.

## Con una estrategia responsable

Nuestra voluntad es crecer de forma constante y sostenida garantizando nuestra actividad mediante una estrategia de responsabilidad con todas las partes de la compañía. Es decir, generando una relación positiva y de beneficio mutuo con clientes, consumidores, empleados, proveedores, la sociedad y nuestro entorno.

Estamos comprometidos con la defensa del medio ambiente, el fomento de los hábitos saludables y el apoyo a diversas causas solidarias. Con ese espíritu, la compañía y las personas que la componen hemos realizado durante 2016 un sinfín de actividades que fortalecen la cultura de equipo y nos vinculan con el entorno social en el que operamos.

A lo largo del ejercicio se han impulsado los hábitos de reciclaje en los centros de trabajo, se ha repartido fruta en los centros productivos durante una semana para ofrecer a los empleados una alternativa sana entre horas y se ha convocado la segunda edición del concurso de Ecodiseño.

En el marco de este compromiso medioambiental, más de 50 personas de la compañía y sus familias han participado en la reforestación de un monte en Pedralba (Valencia). Los voluntarios, que han trabajado conjuntamente con 53 personas beneficiarias de la Fundación Adecco, plantaron más de 300 árboles para regenerar la zona y depositaron una placa con el lema Bosque GAC para recalcar su compromiso propio y como compañía en la defensa del medio ambiente.

La solidaridad con los más desprotegidos ha sido otra de nuestras grandes inquietudes. Por esa razón fomentamos que nuestros empleados participen en diferentes causas solidarias. Así, hemos renovado el convenio con la Fundación Seur en el proyecto Tapones para una nueva vida que contribuye desde 2011

a ofrecer tratamientos médicos a niños sin recursos. También nos hemos adherido al proyecto Móvil Solidario, organizado por Stop Sanfilippo y Acción contra el Hambre para combatir la desnutrición infantil y financiar la investigación de enfermedades raras. Y, por cuarto año consecutivo, hemos colaborado con La Casa de los Niños en Madagascar, que gestiona la ONG Acción Baobab.

**Hemos donado más de 150.000 unidades de producto y 40.000 kilos de verduras y hortalizas frescas**

Asimismo, nuestra estrategia responsable se ha traducido un año más en la colaboración con los Bancos de Alimentos de diferentes ciudades de la Comunidad Valenciana, Cataluña, Madrid, Canarias, Andalucía y Castilla y León para ayudar a las personas con riesgo de exclusión social y, de manera especial, a los menores. También hemos mantenido la colaboración con Cáritas y Cruz Roja en la Región de Murcia. En total hemos donado en 2016 más de 150.000 unidades de producto, un 50% más que el año anterior, y 40.000 kilos de verduras y hortalizas frescas.

Además, nuestros empleados han participado en el proyecto de voluntariado a favor de Bancos de Alimentos, colaborando en la recogida de alimentos a las puertas de los supermercados durante La Gran Recogida, y han participado en el proyecto "Meriendas GAC" para la puesta en marcha de talleres de alimentación para niños y jóvenes con la asociación Educo.

El deporte ha sido otro de los vehículos de nuestro compromiso social. Más de 300 empleados han participado a lo largo del año en carreras y marchas solidarias patrocinadas por la compañía para fomentar la vida saludable y apoyar distintas ONG y causas solidarias.







El Bosque GAC nace de la colaboración entre empleados y beneficiarios de la Fundación Adecco.



Empleados de Antequera y sus familiares participan en una carrera a favor de las Mujeres Mastectomizadas.

Dentro de nuestro objetivo de generar un diálogo fluido y transparente con la sociedad y nuestro entorno, somos miembros activos de las principales asociaciones empresariales de nuestro país tanto a nivel sectorial como educativo.





En 2016 lanzamos más de 50 nuevas referencias para el mercado nacional e internacional, entre ellas, los *Smoothies* Verdifresh, un sabroso mix natural de frutas y verduras.

El smoothie  
Mascletá de Verdifresh ha  
sido elegido como la bebida  
más exitosa de 2016, según  
el "Radar de la Innovación  
2016" de la consultora  
Kantar Worldpanel.





## 2. Somos mediterráneos



### Nuestros productos nos hacen únicos

Nuestros productos son el fiel reflejo de nuestros valores de compañía y nuestra forma de ser, lo que nos hace ser únicos y tener una personalidad propia. Excelencia, pasión y honestidad, por un lado, y salud, bienestar, vitalidad, innovación, optimismo y mediterráneos, por otro, configuran un portafolio de productos pensado para satisfacer las necesidades del consumidor actual: desde verduras y hortalizas frescas, hasta ensaladas preparadas, pasando por *smoothies* naturales de frutas y verduras.

El resultado es una amplia gama de productos sanos, fáciles, cómodos de utilizar y pensados para atender las necesidades más exigentes de cualquier consumidor.

Verdifresh es el sello de calidad con el que nos acercamos a los consumidores en España y Sun&Veg's la marca con la que nos distinguimos internacionalmente.

La flexibilidad para adaptarnos a las nuevas ten-

dencias, la experiencia acumulada y la imaginación con la que hemos afrontado los retos que plantea el consumidor nos han permitido ofrecer nuestros productos a más de 5 millones de hogares en España, alcanzar una cuota de mercado cercana al 50% en el segmento de hortalizas frescas y preparadas para consumir y del 70% en los productos de formato *pouch*.

Contamos con más de 150 referencias; de las que casi la mitad pertenecen a la gama de frescos, esto es, directos del campo o listos para consumir. Y nuestra oferta sana, sabrosa y saludable no deja de crecer. En 2016 lanzamos más de 50 nuevas referencias para el mercado nacional e internacional.

### Somos tendencia

Pendientes de las nuevas necesidades y gustos de los consumidores, hemos respondido a estas demandas en 2016 con productos innovadores y de calidad, con nuevos formatos y mejoras en la presentación y el uso. Algunos de los más destacados han sido los siguientes:

**Kale** Este superalimento, cultivado en nuestros campos de la costa mediterránea y Canarias, rico en hierro y vitaminas con un alto contenido de fibra y rico en calcio ha sido uno de los grandes lanzamientos del ejercicio en la categoría de listos para consumir. Esta sabrosa verdura, también conocida como col rizada o berza, es ideal por sus propiedades para quienes quieran seguir dietas vegetarianas o veganas o, sencillamente, para quienes aspiren a una vida más sana en su día a día.



**Calapasta** Una innovadora alternativa sana y divertida a la pasta tradicional apta para veganos consistente en espirales de calabacín, con solo 22 kilocalorías por cada 100 gramos de verdura fresca. Un plato rico en vitamina C, fácil de cocinar al vapor para comer de una manera sana y sabrosa. El innovador envase, diseñado para su utilización en microondas, incluye una válvula para cocinar al vapor con la máxima comodidad ya que no hay que perforar el film al introducirlo en el microondas. La tecnología aplicada al nuevo recipiente garantiza todo el sabor de la verdura y su cocción de manera rápida y sencilla sin necesidad de utilizar grasas o aceites, lo que contribuye a una alimentación equilibrada y saludable.



**Tabulé** Esta refrescante ensalada de cuscús con verduras frescas, uvas pasas y vinagreta de menta y limón se presenta en un novedoso vaso de 240 gramos. Los ingredientes, que no son sometidos a ningún proceso de



congelación o pasteurización, permiten ofrecer un novedoso producto sano y completamente natural. La ensalada, que solo contiene 343 kilocalorías con un aporte reducido en grasas e hidratos de carbono de asimilación lenta, puede consumirse como primer plato o como guarnición de otros. El producto incluye un tenedor para poder tomar la ensalada en cualquier parte.

**Ensátun** Una nueva ensalada de la categoría listos para consumir que incluye por primera vez pescado con una deliciosa combinación de lechugas, tomate cherry, maíz, queso mozzarella, aceitunas verdes, aceite, vinagre y sal y que solo aporta 156 kilocalorías (porcada 100 gramos). Una opción ideal para los que no renuncian a una dieta saludable y variada a pesar de su ajetreada vida.



**Smoothies** Nuevos combinados naturales de verduras y frutas con ingredientes especiales como sirope de ágave, guaraná, té matcha o proteína de guisante ideales para tomar en cualquier parte y en cualquier momento. Los smoothies se presentan en 5 recetas diferentes –Mascletà, Chupinazo, Flamenca, Verbena y Menorca- que resultan una combinación deliciosa de fruta y verduras lista para beber todas ellas sin gluten y sin lactosa. Estos productos solo contienen ingredientes naturales, sin añadido de sabores artificiales, azúcares y conservantes. El envase, con formato pouch de 250 ml., es flexible, ligero y fácil de llevar en el bolso a la oficina, el gimnasio o el parque.





### Somos innovadores

- 2000 Lanzamiento de la ensalada en bolsa 4 estaciones, que sigue siendo el producto líder en 2016
- 2010 Fuimos los primeros en producir ensaladas completas
- 2011 Lanzamos la fruta de bolsillo
- 2014 Introducimos los Wrápidos, ensaladas enrolladas con tortillas de trigo
- 2016 Desarrollamos los Smoothies de verduras y frutas  
Primer envase microondable con válvula para cocinar vegetales al vapor del mercado (Calapasta)



Ramón Lacomba, líder de proyecto; María Forcada, directora de Desarrollo de Proyectos; Miriam Bdeir Ibáñez, responsable de Marketing y Sergio Gil, responsable de Métodos y Mantenimiento, forman parte del equipo transversal de innovación para el área de Nutrición.

La innovación ha sido la clave en nuestra compañía para dar respuesta a las nuevas tendencias en el sector de la alimentación -impulsadas por nutricionistas, chefs y referentes del mundo de la cultura y el espectáculo- y los cambios sociales en los hábitos de consumo.

La búsqueda de productos frescos, sanos, fáciles de consumir y de cocinar nos hizo ser los primeros en

lanzar ensaladas completas en el mercado español en el año 2010. Comercializamos la fruta de bolsillo en 2011. Luego añadimos los Wrapidos –ensaladas enrolladas con tortitas de trigo-, las verduras en bolsa para cocinar al microondas y los *smoothies* de verduras y frutas de formato flexible en 2016. Siempre con la innovación con ingrediente principal, nuestro reto diario es seguir ofreciendo soluciones prácticas y saludables.



**"Nuestros clientes son lo primero. Por ellos nos mojamos y nos arremangamos todos los días del año. Su satisfacción es nuestro triunfo".**

Miguel Ángel Benavent,  
analista de mercado,  
departamento Comercial.



## Somos variedad e innovación

En 2016 hemos incrementado nuestro surtido hasta superar las 150 referencias. Estos son los principales lanzamientos del último año.

### Mercado nacional



**TABULÉ**  
Ensalada de cuscús y  
verduras frescas



**CALAPASTA**  
Espirales de  
calabacín en envase  
para microondas



**CALABAZA EN  
DADOS**  
Calabaza troceada  
100% natural



**ENSATÚN**  
Con perlas de  
mozzarella y  
aceitunas negras



**SMOOTHIES**  
Mix natural de verduras y frutas con  
ingredientes especiales como semillas de  
cáñamo, el ágave o guaraná



**KALE**  
Hojas de kale, col rizada  
de exquisito sabor,  
cortadas y lavadas, listas  
para consumir



**BIMI**  
Floretas de bimi  
recolectadas y  
seleccionadas a mano



**RABANITOS**  
Rabanitos en bolsa listos  
para consumir



**GO LÁCTEO**  
Postre lácteo de diferentes sabores:  
natural, pera, fresa y plátano y  
también con miel y cereales



Un total de 90 referencias corresponden a productos de nutrición que se distribuyen en España y en importantes cadenas de distribución internacionales de Estados Unidos, Alemania, Brasil, Reino Unido, o Portugal.

## Mercado internacional



**Alete**



Postres en formato pouch: Gelatinas, natillas, puddings y arroz con leche



Multipack: multifruta y banana-cereza



**Asda**



Pouches de fruta



**HEB**



Tarritos de frutas y de frutas y verduras



**Meijer**



Tarritos frutas y verduras



**Milasan**



Multipack 2 sabores: pouch BIO de frutas

## Somos dinámicos

Somos dinámicos, estamos en continuo desarrollo. Un desarrollo que hemos logrado ampliando nuestro número de referencias para poder atender las necesidades de consumidores y clientes que reclaman productos sanos que contribuyan a su bienestar.

Un esfuerzo que se ha visto recompensado con un incremento de las ventas en todas las áreas de negocio. La cantidad de productos frescos directos del campo al lineal ha sido un 6% mayor que en el año anterior. En total, 188 millones de unidades de hortalizas y verduras vendidas.

Los productos frescos listos para consumir también han registrado un significativo crecimiento del 5,4%. Un porcentaje que ha elevado hasta los 159 millones las bolsas y barquetas de ensaladas vendidas en 2016.

La solidez de nuestro desarrollo también se ha visto reflejada en los productos de nutrición. Tan solo en el segmento de *smoothies*, un innovador producto que se ha convertido en tendencia, se han vendido 4,6 millones de unidades en el primer año de lanzamiento.

Unas ventas que también han aumentado en los segmentos de *tarritos* y *pouches*, donde se han comercializado un total de 27 millones de unidades vendidas en un año, lo que representa un aumento anual del 15%.

Estos resultados refuerzan nuestro compromiso en la búsqueda de nuevos productos saludables que respondan a las nuevas tendencias de consumo que apuestan por alimentos sanos, variados y fáciles de consumir compatibles con la vida moderna.

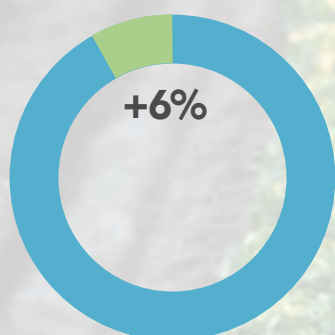
**"La innovación es el ingrediente que nos permite responder a las tendencias de consumo actual. Estamos en contacto permanente con los consumidores y el entorno para detectar nuevas necesidades y responder a los gustos más exigentes".**

Manuel Mellado, director de Desarrollo de Proyectos de Fresco.



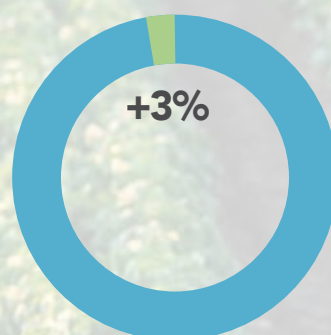


**188**  
millones de unidades  
de hortalizas y  
verduras directas  
del campo al lineal



- Ventas en 2015
- Incremento en 2016

**159**  
millones de  
unidades de bolsas  
y barquetas  
ensaladas listas  
para consumir



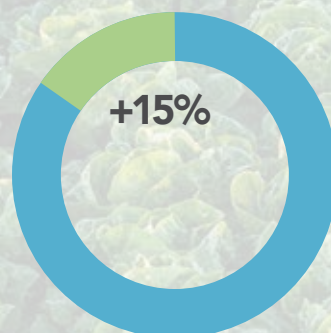
- Ventas en 2015
- Incremento en 2016

**4,6**  
millones de unidades de  
smoothies



- Ventas en 2016

**27**  
millones de  
tarritos y *pouches*



- Ventas en 2015
- Incremento en 2016



Surtido fresco

## COMIDA COMPLETA

## SNACK

Mezclar y listo

Calentar y listo

Smoothies







## COMIDA SOCIAL

Ensalada

Cocina

Ayudas culinarias

Haz tu ensalada





## TARRITOS

Nacional



Internacional







Surtido nutrición

## FRUTAS DE BOLSILLO


## LÁCTEOS

Nacional



Internacional





"Buscamos hacer las cosas  
de una manera diferente,  
aprovechando todo el  
potencial y los recursos".

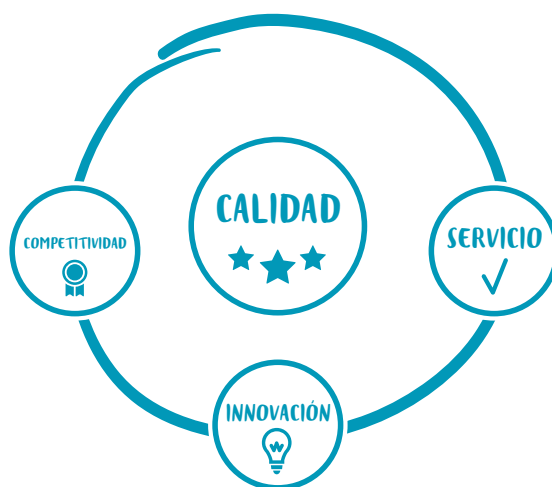
Federico Ponte,  
director Financiero.

**I+D+i**

**+2M€** anuales destinados a I+D+i  
**25** profesionales dedicados a la innovación  
Soluciones para **30** clientes de **20** países diferentes



### 3. Espíritu innovador, eficiencia operativa



Nuestro foco está puesto en el cliente. Por eso buscamos hacer las cosas de una manera diferente y apostamos por la innovación constante y la mejora continua para alcanzar la eficiencia operativa. Repensamos a diario la eficiencia de nuestros formatos, procesos, métodos de funcionamiento y tecnología. Así, ofrecemos a nuestros clientes productos de la máxima calidad, con el mejor servicio y la mayor competitividad.

#### Espíritu innovador

Trabajamos la innovación de manera transversal y de forma integral con la colaboración de todos los actores que participan en el producto, desde el proveedor hasta el cliente y consumidor final. Esa es la forma en que alcanzamos la máxima eficiencia en todo lo que hacemos y conseguimos que cualquier cambio suceda de la forma más rápida posible.

Nuestro espíritu innovador va más allá. Contamos con una inversión anual en I+D+i de más de 2 millones de euros y con un equipo multidisciplinar, dedicado en exclusiva a la innovación, de 25 personas. Ello nos permite detectar en tiempo real las necesidades que reclama el consumidor, introducir soluciones totalmente novedosas en el mercado y atender a más de 30 clientes en 20 países diferentes de Europa y América.

#### Eficiencia operativa

Buscamos hacer las cosas de una manera diferente, aprovechando todo el potencial y los recursos -humanos y técnicos- de las distintas unidades de la compañía, lo que nos permite integrar procesos y buscar siempre la máxima eficiencia.

La innovación continua la aplicamos tanto en la producción agrícola como en nuestras plantas de procesado para ofrecer productos sanos y mediterráneos de calidad a los precios más competitivos.

Entre los proyectos destacados del último año que han contribuido a la mejora continua y a una mayor eficiencia en los procesos, podemos citar, por ejemplo, la implantación del sistema de radiofrecuencia en el almacén de Riba-roja, el nuevo sistema de control y planificación de la producción de la planta de V gama en Antequera, la implantación del software Success Factor para la gestión de los recursos humanos o la extensión de Office 365 para los usuarios de Windows de la compañía.

Asimismo, durante 2016 se realizaron importantes proyectos para la adaptación de los sistemas informáticos de gestión a las nuevas necesidades del negocio, con la entrada de nuevos clientes internacionales, y se implantaron mejoras relacionadas con sistemas de información y análisis de gestión para diferentes áreas de la compañía, como en los departamentos de Compras, Ventas o Campo.



## ECONOMÍA CIRCULAR

La eficiencia nos ayuda a ser también más sostenibles en nuestro día a día. Así, en base a la economía circular, buscamos optimizar todos los recursos y procesos aprovechando las sinergias en nuestras diferentes áreas de negocio.

El ciclo de vida de nuestras floretas de brócoli es un ejemplo: aquellas piezas de brócoli que difieren en tamaño o peso al estándar para ser vendido en pieza, se envían a las plantas de procesamiento y se utilizan como materia prima para las bolsas de floretas de brócoli. Así, aprovechamos todos los recursos, somos más sostenibles y a la vez más competitivos.

Además, los restos de hojas que retiramos de nuestros vegetales para su correcto procesamiento son recogidos por un circuito de agua que se almacena y se destina a comida de ganado en instalaciones próximas a nuestras plantas. Con eficiencia y pensamiento circular, ganamos todos.






## La seguridad alimentaria, nuestra prioridad

Nuestro compromiso en materia de seguridad alimentaria y calidad es constante y se encuentra integrado en toda la cadena de producción de la compañía, a través del Modelo de Calidad Total. Éste, que aplica tanto en las plantas de producción de la compañía como en las de los proveedores, permite garantizar la máxima seguridad, frescura y calidad desde la semilla a la mesa.

Para ello contamos con unos modelos propios de auditoría adaptados a los procesos de cada unidad del negocio que aseguran el máximo control de toda la cadena de producción. Siguiendo estos referentes propios y los estándares internacionales, en este ejercicio se han realizado 77 auditorías a proveedores (28 más que el año pasado), 43 industriales y 34 hortícolas. En las diferentes unidades de producción y fincas de cultivo de la compañía se han acometido 60 auditorías internas y 39 auditorías externas de certificación.

Actualmente todos los productores pertenecientes a Agromediterránea se han certificado como opción 2 en GLOBAL G.A.P., obteniendo un único certificado,



A woman with long dark hair, wearing a white lab coat over a dark patterned top, is smiling at the camera. She is in a laboratory setting with various glassware and equipment visible in the background and foreground. The background is slightly blurred, showing shelves with bottles and other lab equipment.

**"Nuestro compromiso en materia de seguridad alimentaria es constante, nuestro modelo de calidad nos permite controlar la cadena de producción y distribución del producto y nos garantiza un sistema exhaustivo de trazabilidad del campo a la mesa".**

Cristina Puchades,  
directora de Calidad.



**39 auditorías externas de certificación**  
**34 auditorías internas en el área agrícola**  
**11 auditorías internas en el área industrial**  
**77 auditorías a proveedores**  
**100% de los lotes de producto son analizados**

al igual que ocurre con el módulo G.R.A.S.P. de evaluación de riesgos evaluación de riesgos GLOBAL G.A.P. para prácticas sociales.

En 2016, dentro de la unidad agrícola se realizaron un total de 18 auditorías externas y 34 auditorías internas de los estándares GLOBAL G.A.P., BRC, dentro del programa no anunciado, IFS y GRASP. Hemos certificado el protocolo QS-PRODUCTION a la mayoría de nuestras fincas y hemos sido auditados como Coordinadores QS para poder dar servicio de coordinación a nuestros proveedores. También somos auditados por un número importante de nuestros mejores clientes, consiguiendo, en una de estas auditorías, el certificado Field to Fork (F2F).

Así mismo, para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos de todos nuestros proveedores, llevamos a cabo auditorías de homologación con nuestro referencial propio.

Por su parte, los centros de procesado de los productos listos para consumir han mantenido un

año más la categoría más elevada de la certificación International Food Standard (IFS) y la certificación de gestión ambiental de acuerdo a la norma ISO 14001; mientras que la planta de nutrición ha mantenido su certificado y el grado (A+) de la BRC no anunciada, IFS, certificación Ecológico e ISO 14001.

Analizamos el 100% de los lotes de productos que comercializamos de acuerdo con las normativas más exigentes porque la seguridad alimentaria es la prioridad número uno de la compañía. Para ello disponemos de laboratorios propios en cada una de nuestras plantas de procesado, equipados con las más avanzadas tecnologías.

En el caso de la planta de procesado agrícola de Dolores de Pacheco, su laboratorio está acreditado por ENAC en la norma UNEEN ISO/IEC 17025:2005. En el año 2016 el laboratorio incluyó en su alcance de acreditación 12 nuevas matrices y nuevas materias activas, permitiendo incrementar la cartera de análisis y con ello el servicio a nuestros productores. El número

## Certificaciones internacionales de Calidad y Seguridad Alimentaria

PLANTAS DE PROCESADO				FINCAS DE CULTIVO		LABORATORIO AGRÍCOLA	
							
Agromediterránea Alnut Verdifresh Mesturados Canarios	Verdifresh Mesturados Canarios Alnut	Alnut	Agromediterránea Alnut	Campo y planta Agromediterránea	Campo Agromediterránea	Campo Agromediterránea	Laboratorio Agromediterránea

de muestras analizadas durante 2016 fue de 7.862.

Así, durante el último año hemos aumentado en un 5% el número de muestras procesadas en los productos directos del campo respecto al año anterior y hemos mejorado las condiciones de seguridad en la manipulación de nuestros productos.

En nuestra área agraria elaboramos hasta 1.600 confecciones diferentes. Por eso, a nivel de procesos hemos implantado un sistema de auto-calidad para cada producto, tanto en la planta de procesado como en campo, que nos permite asegurar que verduras y hortalizas responden a los requisitos fijados por nuestros clientes.

La formación de nuestras personas sigue siendo pilar importante para conseguir los resultados necesarios tanto a nivel de procesos como de producto, por lo que deber ser continua. Cada año llevamos a cabo formación en todos los ámbitos tanto de calidad

(sistemas BRC/ IFS / APPCC), seguridad (Food Defense) e higiene (buenas prácticas de manipulación y agrícolas).

Contamos con las últimas tecnologías y el mejor equipo para asegurar que nuestros productos llegan al consumidor con las máximas garantías de seguridad y calidad. Aun así, dentro de nuestro objetivo de mejora permanente, buscamos estar continuamente actualizados en todos los nuevos modelos y líneas de trabajo de nuestro sector. Por eso, en 2016 hemos mantenido acuerdos de colaboración con la Universidad de Lleida, la Universidad Politécnica de Valencia y la Universidad Autónoma de Barcelona en materia de seguridad alimentaria. Acuerdos que se unen a los convenios de colaboración que mantenemos de forma permanente con las principales universidades y centros tecnológicos del sector agroalimentario de nuestro país.

#### Colaboración con:



#### Acuerdos con:





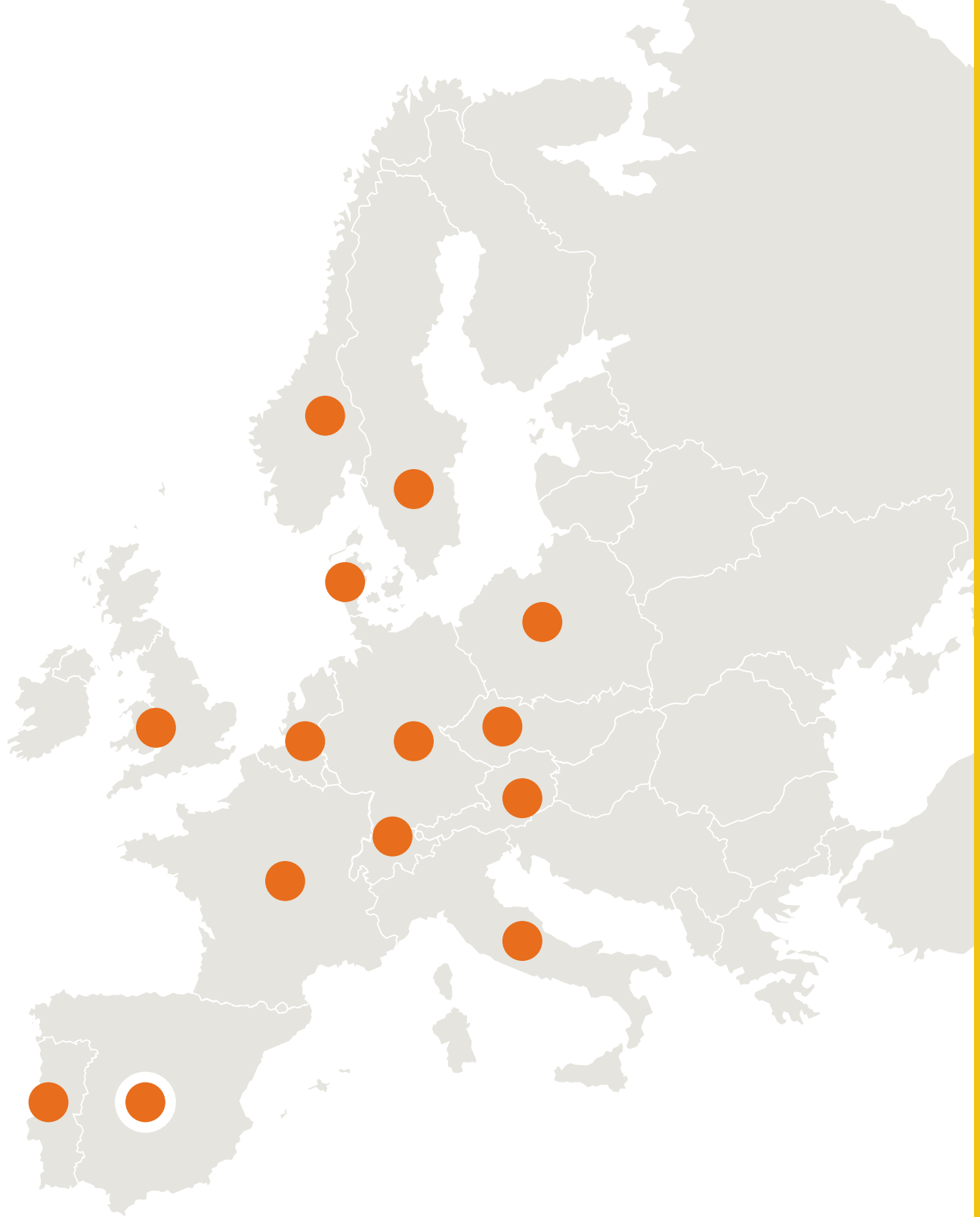




## Servicio y competitividad: nuestros clientes

La unión de la máxima calidad, junto con el servicio garantizado los 365 días del año y la garantía de la mayor eficiencia y competitividad del mercado, nos permite seguir creciendo y expandir nuestro negocio a nuevos territorios. Durante este ejercicio hemos continuado con nuestra expansión internacional, llegando a suministrar nuestros productos con marcado carácter mediterráneo a más de 30 clientes en 20 países.





**"La excelencia solo se puede lograr si  
la tecnología y la innovación se ponen  
al servicio del producto".**

José Daniel Bóveda, director  
de Producción del área de Nutrición.





## Inversión continua

La inversión en innovación y la mejora continua han sido los dos pilares sobre los que se ha levantado la compañía, que desde sus inicios ha invertido cerca de 160 millones de euros en plantas de producción, campos de cultivo y proyectos de investigación y desarrollo.

A lo largo de este último ejercicio hemos realizado inversiones por valor de 8,7 millones de euros destinados a mejorar la eficiencia de nuestros procesos, aumentar la productividad y renovar equipos, así como diversificar y ampliar nuestra gama de productos.

En el área agrícola, realizamos inversiones por valor de 1,3 millones de euros con el objetivo de mejorar la eficiencia y el uso de los recursos. Así, hemos renovado el sistema de riego de nuestras fincas para obtener un aprovechamiento íntegro de los recursos hídricos y mantener el suelo agrícola con los niveles de humedad óptimos para obtener mayores rendimientos.

También mejoramos nuestro plantel de semillas con la introducción de variedades nuevas que son mejores que las utilizadas con anterioridad y hemos logrado un mayor rendimiento por hectárea en el cultivo de lechugas aumentando la densidad del transplante y en bráscas reduciendo la densidad para lograr piezas de mayor peso.

Además, estos son los hitos más importantes de inversión para el crecimiento y la mejora continua en 2016:

### Proyecto agrícola de I+D en Montserrat

El proyecto de desarrollo del Centro de Investigación Agrícola de Montserrat (Valencia), que contará con una zona de I+D para la realización de ensayos en condiciones controladas de clima y en campo abierto, ha sido una de las grandes apuestas de futuro del grupo que ha visto la luz en 2016.

El objetivo del nuevo proyecto, que ha contado con una inversión de 1,3 millones de euros, es servir de laboratorio para el cultivo agrícola atendiendo a la mejora de las variedades y el cultivo. En este sentido, las instalaciones ubicadas en Montserrat permitirán realizar ensayos sobre nuevas variedades, soluciones nutritivas u optimización de los recursos.

La finca de Montserrat, con una superficie total de 90.000 m<sup>2</sup>, tiene como pieza central un invernadero de 12.000 metros cuadrados. El terreno cuenta también con una nave de 1.264 m<sup>2</sup> donde se lleva a cabo el proceso de siembra y pre-germinación.

El invernadero fue diseñado en colaboración con expertos de la Universidad de Wageningen (Holanda) y de la Universidad de Valladolid, que ayudaron a determinar el emplazamiento y las condiciones óptimas para obtener los mejores resultados en el desarrollo del proyecto. Para ello, se estudiaron variables como las condiciones climáticas de la zona, los efectos de ventilación o la orientación del propio invernadero, el posible sistema de calefacción y su distribución, tipo de

## ¿Qué es una sala blanca?

La sala blanca de la planta de Antequera está diseñada como una unidad de producción presurizada, con una atmósfera especial que permite reducir al máximo cualquier contaminación posible. Una comunión perfecta entre máquina y envase en la que solo intervienen operarios especializados que cuentan con un equipamiento especial que garantiza la máxima calidad de los pisos de nuestras ensaladas en barqueta.

Cada persona autorizada a operar en la sala blanca de la planta de Antequera dispone de un equipo de 11 monos con capucha que se reciclan conforme se utilizan, mascarillas desechables y botas especialmente marcadas para evitar el riesgo de contaminación cruzada con las áreas de tratamiento de otros productos que fabrica la planta.



mallá, utilización de agua... todo ello, combinado con la información aportada por la estación climatológica de Picassent (Valencia), para determinar los vientos de la zona, movimientos tierras y otras variables que puedan influir en el rendimiento de los cultivos.

Desde mediados de 2016 hemos iniciado las pruebas que nos permitan obtener los mejores resultados en cada una de las fases del proceso -siembra, germinación y cultivo-, dependiendo del tipo de semilla y variedad.

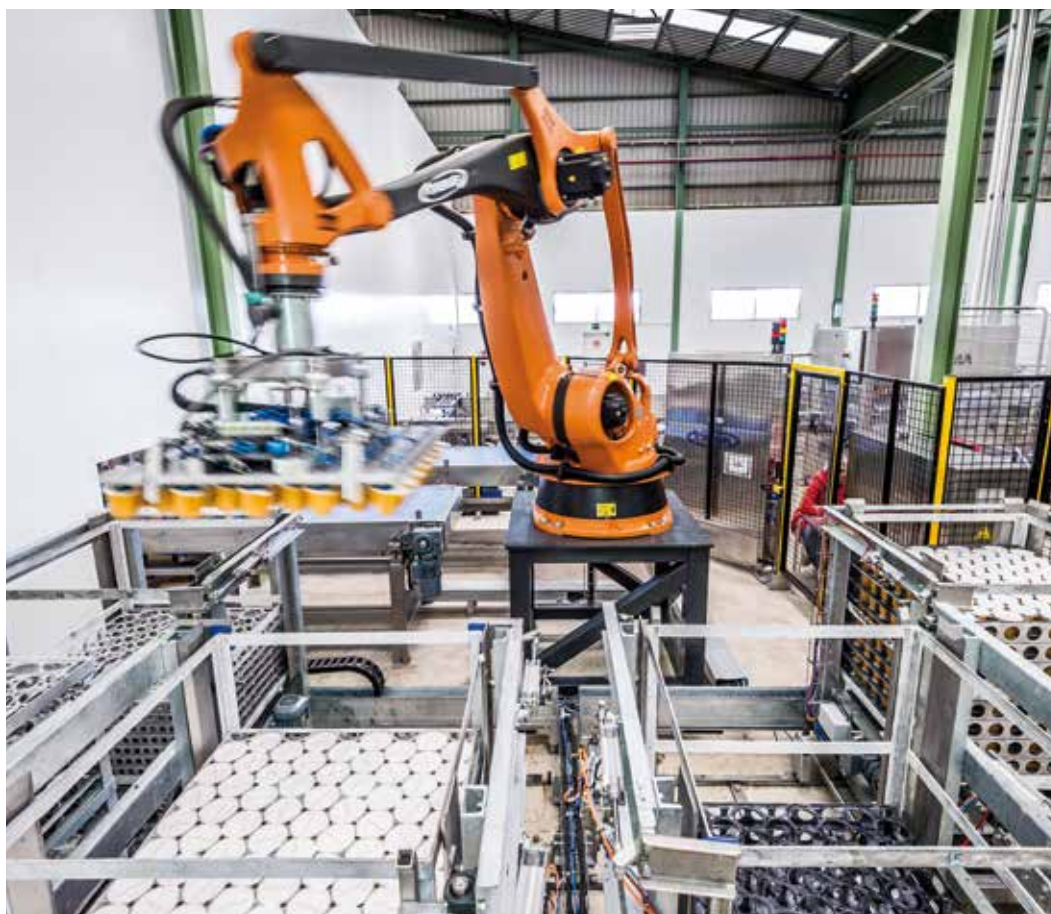
El nuevo invernadero permitirá realizar pruebas, entre otros, para el control de las variables climáticas,

la protección frente a posibles patógenos externos con factores biológicos o mejorar la eficiencia productiva y la sostenibilidad de los recursos, como por ejemplo, con el uso de cultivos hidropónicos.

### 3 millones de euros para impulsar el crecimiento a través de la planta de Antequera

Durante 2016 hemos fortalecido la apuesta por la innovación y el crecimiento con una inversión de tres millones de euros en la construcción de una sala blanca en la planta de Antequera. Con esta nueva zona podemos confeccionar los *topping* de ingredientes





de todas las barquetas de ensaladas que producimos.

Las nuevas instalaciones, diseñadas con la última tecnología y el estándar de calidad ISO 8, permiten el manejo de materias primas de naturaleza proteica y grasa (pollo, queso,...). Asimismo, las nuevas instalaciones han permitido introducir nuevas referencias que incluyen, por primera vez, pescado.

Dentro del impulso a la planta de Antequera como uno de los pilares de crecimiento de la compañía, durante 2016 también se ha realizado una inversión de 250.000 euros para la instalación de una nueva línea de envasado de un nuevo formato. Esto ha permitido el lanzamiento de una nueva categoría de ensaladas que incluye referencias innovadoras como el Tabulé, una ensalada de cuscús y verduras frescas en vaso de plástico.

### **Ampliación de la capacidad de producción de la planta de Carlet**

La planta de Carlet, que empezó a funcionar en 2015 con dos líneas de *pouch*, ha visto aumentada su capacidad de producción en 2016. Una inversión de 1,7 millones de euros, que se suman a los 21,5 ya destinados a esta factoría única en España, ha permitido dedicar una nueva línea de producción a las referencias de fruta.

Con esta inversión, las instalaciones de Carlet cuentan ya con cinco líneas de producción entre las destinadas a formatos flexibles (*pouches*) y a tarritos.

La nueva línea de producción de *pouches* permite mejoras en el llenado y cocinado en continuo y permite la elaboración de 80 unidades por minuto. Esta ampliación permite aumentar la producción de la planta en un 20%.



"La reforma y automatización del almacén de Riba-roja ha aportado una mayor versatilidad y agilidad a la planta en sus expediciones".

Arantza Bárcena,  
responsable de Logística.

### **La planta de Riba-roja alcanza su máximo rendimiento**

2016 ha sido un año muy dinámico para la planta de Riba-roja (Valencia), ya que se introdujeron importantes cambios a nivel tecnológico y operacional que le han permitido alcanzar su máximo rendimiento. La planta tiene una capacidad para producir más de 80 millones de bolsas y barquetas de ensaladas al año.

### **Nueva línea para el envasado de barquetas**

Desde finales de 2015 está operativa una nueva línea de alta capacidad para el envasado de barquetas de ensaladas. El nuevo equipo, que supuso una inversión de cerca de medio millón de euros, ha permitido incrementar la capacidad productiva de barquetas en un 70%, hasta las 60.000 barquetas por día.

Este ha sido, una vez más, un proyecto de éxito gracias a la colaboración estrecha y trabajo en equipo con nuestros proveedores. En este caso, un equipo multidisciplinar de Verdifresh, compuesto por

personas de las áreas de Ingeniería, Mantenimiento, Producción, Logística y Calidad, trabajó durante varios meses codo con codo con el proveedor de maquinaria ISHIDA, líder mundial en diseño, fabricación e instalación de soluciones para líneas de pesado y envasado, para conseguir un resultado óptimo.

En varias ocasiones, el equipo de Verdifresh se trasladó a las instalaciones de la fabricante de maquinaria en Birmingham (Reino Unido) para definir juntos todos los detalles y realizar las pruebas de moldes y configuración del nuevo equipo. La colaboración continuó una vez instalada la nueva línea en la planta valenciana, con el objetivo de formar a todos los empleados que operarían con la nueva máquina y alcanzar así el pleno rendimiento del equipo. La ampliación de la capacidad de producción nos permite afrontar la cada vez mayor demanda de nuestras ensaladas listas para consumir, que es uno de los segmentos con mayor crecimiento en los últimos años.



Las tres plantas de Verdifresh en la península dan entrada a una media de 2.500 palets a la semana; esto es, más de 100 camiones descargados semanalmente, con casi 60 materias primas procedentes de 50 proveedores diferentes.

### Nuevo almacén y sistema logístico

Durante el pasado ejercicio la planta de Riba-roja vivió una revolución logística, con un proyecto de reforma y automatización que supuso una inversión de un millón de euros y que ha contribuido de forma decisiva a la mayor eficiencia y calidad del servicio que prestan las instalaciones.

Así, por un lado, se procedió a la reforma y ampliación del almacén de producto terminado, de forma que se dotó de un tercer muelle de expedición a la planta. La reestructuración del almacén incluía un sistema dotado de estanterías dinámicas para la preparación de cargas completas con antelación a la llegada de los camiones, de forma que se evitan tiempos de espera y se mejoran los tiempos de carga.

Además, las instalaciones cuentan también con una zona de estanterías *push back*, que facilitan el almacenamiento de palets incompletos ("picos"), y otra zona para palets completos, con un sistema semi-automático denominado Movirac que aumenta la capacidad del almacén hasta un 100% de su ocupación, sin perder el acceso directo a cada hueco. Estos cambios han aportado una mayor versatilidad y agilidad a la planta en sus expediciones, al tiempo que han aportado también una mayor seguridad para los trabajadores.

Por otro lado, la ampliación del almacén vino acompañada de la automatización de toda la zona de almacenamiento de la planta. Así, se ha implantado un moderno sistema de gestión de almacén (denominado SGA) que permite mantener el control lote a lote de todos los productos dentro de las instalaciones. El nuevo sistema ha supuesto el incremento de la capacidad de expedición en un 20%, al tiempo que mejora la calidad del servicio.

### Producción continua para la mejora de la frescura y la calidad

Junto con estos importantes cambios a nivel de capacidad y logística, la planta de Riba-roja introdujo un tercer turno de producción en su rutina de trabajo. Con el nuevo turno se garantiza una mayor frescura de los productos elaborados, ya que el movimiento de la materia prima en el almacén es continuo y reduce al máximo el stock inmovilizado en almacén. Asimismo, el tercer turno de producción nos permite reducir hasta en 24 horas el tiempo necesario desde que la lechuga o materia prima se recolecta en el campo hasta que llega a la planta y es procesada. De esta forma, mejoramos nuestra eficiencia al tiempo que cumplimos nuestro principal objetivo, hacer llegar a nuestros consumidores el producto con la máxima frescura y calidad.



Arriba: Andrés Navarro, responsable de Sistemas de Información, Federico Ponte y Sergio Gómez, Consultor SAP.



En la foto, de izquierda a derecha, la alcaldesa de Aranda de Duero, Raquel González; el fundador de Verdifresh, Joaquín Ballester Agut; la consejera de Agricultura y Ganadería, Milagros Marcos; el presidente de Grupo Alimentario Citrus (GAC), Joaquín Ballester Martinavarro; y el delegado Territorial de la Junta en Burgos, Baudilio Fernández-Mardomingo.

### 10 años de crecimiento en la planta de Aranda de Duero

Otro de los hitos que refuerzan el valor de nuestra compañía como una empresa en crecimiento continuo ha sido la celebración del 10 aniversario de la planta de Aranda de Duero (Burgos).

Celebramos la primera década de nuestra planta arandina con una jornada muy especial. A la celebración institucional acudieron nuestro presidente, Joaquín Ballester Martinavarro, acompañado de su padre, el fundador de Verdifresh, Joaquín Ballester Agut, y diversas autoridades regionales y locales, como la consejera de Agricultura y Ganadería, Milagros Marcos, y la alcaldesa de la localidad, Raquel González.

Por la tarde, la celebración se extendió a todos los empleados con la celebración de una comida y una actividad de *team building* en la que la música y el trabajo en equipo fueron los protagonistas. Una veintena de empleados recibió el tradicional obsequio con los que la compañía reconoce sus 10 años de esfuerzo y dedicación.

Durante la última década, Grupo Alimentario Citrus ha invertido 20 millones de euros en la planta de

Aranda de Duero en una clara apuesta por el sector agroalimentario de Castilla y León. La producción de ensaladas y bolsas de verdura se ha multiplicado un 800% desde el año 2006. Si la elaboración de productos en esta planta se inició con 5 millones de bolsas y el procesamiento de 1,5 millones de kilos de materia prima, en el último ejercicio se han elaborado un total de 45 millones de ensaladas y bolsas de verdura y se han tratado 11 millones de kilos de materia prima.

La factoría de Aranda de Duero, una pieza fundamental de la compañía, también ha multiplicado por cuatro su plantilla, que ha pasado de 39 empleados a 156 en menos de una década. En esta factoría, nueve de cada diez trabajadores tiene un contrato indefinido lo que implica una elevada estabilidad y calidad en el empleo.

Actualmente la planta arandina produce 31 referencias de productos, frente a las 20 con las que inició su andadura, de las cuales 12 permanecen en el catálogo actual. La planta de Aranda, que ocupa una superficie de 7.117 metros cuadrados, cuenta con la última tecnología de producción, calidad y seguridad alimentaria.





## Crecimiento sostenible

Somos un grupo empresarial sólido y rentable que ha crecido desde sus orígenes con consistencia y de manera fiel a sus principios de integridad y transparencia. En 2016 las diferentes unidades de negocio propias y participadas de Grupo Alimentario Citrus han facturado 239,9 millones de euros, cifra que representa un crecimiento del 6,2% respecto al año anterior. Hemos vendido 374 millones de unidades de producto en 20 países diferentes y hemos consolidado una plantilla de 2.145 personas.

Los productos frescos representan cerca del 90% de la facturación y los alimentos de nutrición el 10%. En nuestra estructura de negocio el mercado internacional ha supuesto el 9% de nuestra facturación total.

Dentro de las distintas áreas de negocio, la de nutrición ha sido la que mayor crecimiento ha experimentado con una facturación de casi 25 millones de euros y un aumento respecto al año anterior del 31,4%.

La facturación de productos frescos listos para consumir se ha elevado a más de 128 millones de euros, con un incremento del 5,4%; mientras que los productos frescos directos del campo al consumidor (área agrícola) han supuesto un volumen de negocio de más de 87 millones de euros, lo que ha supuesto un aumento del 1,9% respecto a 2015.

En 2016 hemos reforzado una trayectoria de crecimiento sostenido que, desde nuestra creación en el año 2000, nos ha situado entre los principales grupos agroalimentarios de nuestro país.

