GAC
Grupo Alimentario Citrus
2017
MEMORIA ANUAL

GAC

Grupo Alimentario Citrus

2017

MEMORIA ANUAL

Alcance y proceso de elaboración de la Memoria Anual 2017

La transparencia en la gestión es uno de los pilares fundamentales en los que se fundamenta el modelo de negocio de Grupo Alimentario Citrus (GAC), tanto en lo que respecta a la comunicación interna como en nuestra relación con el tejido social y económico: clientes, proveedores y sociedad en general. Por ello, se plantea esta memoria anual con el objetivo de proporcionar una visión clara y nítida del desempeño de la compañía durante el ejercicio 2017.

El documento se centra en el impacto de la organización en los ámbitos económico, ambiental y social, así como en la generación de valor a largo plazo para los distintos grupos de interés que se relacionan con la compañía. Con este fin, el informe recoge todos aquellos aspectos e iniciativas que pueden ser considerados como relevantes tanto a nivel externo como interno: cifras de negocio, inversiones, responsabilidad social corporativa, innovación y nuevos productos o estructura empresarial.

La puesta en valor por parte de Grupo Alimentario Citrus de la sostenibilidad, la calidad y seguridad de sus productos y de la innovación continua son parte de los objetivos perseguidos en esta propuesta de apertura a la sociedad.

El informe ofrece información referente a las actuaciones y operaciones llevadas a cabo por la compañía durante el año natural 2017. Entre otros, se hace especial referencia a la expansión internacional de nuestros negocios, los nuevos productos, la inversión en investigación y desarrollo o la creación de empleo. También quiere mostrar el gran equipo de personas que conforman nuestro grupo, nuestras marcas y productos, así como la amplia capacidad productiva de la compañía a nivel agrícola e industrial y la apuesta por la sostenibilidad y el uso eficiente de los recursos en todos nuestros procesos. En definitiva, la publicación de esta memoria refleja el compromiso de Grupo Alimentario Citrus de informar sobre su labor, alineando la comunicación externa con las directrices sobre buenas prácticas en sostenibilidad a nivel internacional. La claridad y la transparencia en las actuaciones son la base del funcionamiento de nuestra compañía. Más que un compromiso, nuestra manera de ser.

Grupo Alimentario Citrus (GAC)
Avda. dels Gremis, Parcela 28 Pol. Ind. Sector 13
46394 Riba-roja de Túria. Valencia (España)
T. +34 961 642 934 - www.grupoalimentariocitrus.com

MEMORIA ANUAL 2017

Grandes cifras
Carta del presidente
Hitos del año

QUIÉNES SOMOS **14**

Nuestras raíces
Nuestra filosofía
Nuestra actividad

SOMOS RESPONSABLES **23**

Responsables con nuestras personas
Responsables con la sociedad
Responsables con el medio ambiente

3 RAZONES PARA EL ÉXITO **47**

SOMOS PRODUCTORES **51**

De la semilla a la mesa
Nuestras plantas de procesado
Con los mejores aliados

SOMOS DE AQUÍ **77**

Nuestros productos nos hacen únicos
Novedades 2017 en fresco y nutrición
Somos tendencia

SOMOS INNOVACIÓN Y EFICIENCIA **95**

Espíritu innovador
Eficiencia operativa
Centrados en la seguridad alimentaria
Servicio y competitividad
Nuestros clientes
Inversión continua
Crecimiento sostenible

2017 en grandes cifras

6
PLANTAS DE PRODUCCIÓN

25
FINCAS DE CULTIVO

+5.000
HECTÁREAS DE SUPERFICIE AGRÍCOLA

253M€
DE FACTURACIÓN (+5,5%)

30
CLIENTES EN 20 PAÍSES

+200
REFERENCIAS EN SURTIDO

2.153

EMPLEADOS

+3M€

DE INVERSIÓN EN I+D+I

189

MILLONES DE UNIDADES DE ENSALADAS LISTAS PARA CONSUMIR (+18,8%)

107.000

TONELADAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA (+5,3%)

29

MILLONES DE UNIDADES DE TARRITOS Y POUCHES (+7,6%)

Carta del Presidente

El año 2017 lo recordaremos por el grandísimo esfuerzo que el equipo que formamos Grupo Alimentario Citrus ha realizado. Mis primeras palabras son para agradecerlo y transmitir la enhorabuena a todos, hoy GAC es una compañía transformada y preparada para el futuro.

Hemos crecido un año más gracias al enorme esfuerzo y trabajo que se ha llevado a cabo, dando la vuelta casi por completo a todos nuestros procesos y estructuras. Y lo que más debe enorgullecernos es que todos los cambios que han tenido lugar lo han hecho respetando y fortaleciendo nuestra filosofía, nuestra identidad.

Gracias a todo lo que hemos conseguido durante 2017 hoy estamos más preparados, más focalizados, más centrados en nuestros negocios, estamos más capacitados para crecer que es nuestra razón de ser. Crecer de manera íntegra, fieles a nuestros principios, con una identidad clara, y de forma sostenible en el tiempo.

En esta memoria recogemos lo más destacado y nos hace reflexionar sobre lo conseguido, es una gran herramienta para recordar esfuerzos y compartir proyectos; incluso para hacernos eco de los muchos reconocimientos que nos han sido concedidos, como el de Mejor Industria Agroalimentaria de España otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Los resultados de este año y los reconocimientos nos refuerzan en nuestro liderazgo en operaciones. En este sentido, me gustaría destacar el desarrollo de nuestro proyecto de V Gama en Antequera, un proyecto centrado en la seguridad alimentaria, la calidad y la eficiencia, con el cual nos preparamos para el futuro en las categorías de producto de mayor crecimiento.

Con el foco dirigido a la innovación agrícola hemos inaugurado nuestro Centro de Innovación Agrícola de Montserrat (CIAM), que unido al proyecto de cultivo sobre tierra de brotes tiernos, nos permite poner los cimientos para la mejora de nuestra posición competitiva en el campo de los cultivos de siembra directa, donde ya somos líderes en espinacas y acelgas.

Un año más, hemos demostrado nuestro liderazgo en productos, y así nos lo han reconocido desde Kantar Wordplanel y desde Qcom.es otorgando la distinción y el premio a la bebida más innovadora en España a nuestro smoothie Mascletá.

Pero además somos pioneros en España con innovaciones en producto tan sorprendentes como los platos frescos para microondas, platos de tendencias étnicas que constan además de verduras frescas, de pasta o arroz como fuente de hidratos de carbono, y una deliciosa salsa que le da ese toque especial que representa la cultura del plato.

También en el CIAM hemos desarrollado los "Microgreens", plantas con muy corta edad, que contienen una enorme proporción de nutrientes, mucho más elevada que la planta adulta, en múltiples variedades: brócoli, rabanito, mostaza o kale.

Unido a las últimas tendencias de consumo nuestra gran apuesta para los próximos años es el desarrollo de la categoría de fermentados de leches vegetales, cuya primera apuesta es una línea de fermentados de leche de avena en distintos sabores.

La eficiencia operativa y nuestra capacidad de innovación en productos nos permiten una posición aventajada para seguir creciendo con nuestros clientes. Así, nuestra apuesta internacional ya supone un 20% de nuestra facturación y hemos sido capaces de seguir creciendo tanto en el negocio agrícola como en el de nutrición. Además, tenemos que sumar el comienzo de la expansión de la IV gama, abriendo mercado en Portugal y en canales como el HORECA, con gran éxito y enormes perspectivas.

Tras hacer el ejercicio de revisión de todo lo conseguido durante el 2017, ahora toca mirar hacia el futuro, toca seguir adaptándonos y creciendo. Reitero mi agradecimiento al gran equipo de GAC, y os animo a continuar haciendo las cosas con nuestro espíritu de excelencia y fieles a nuestra filosofía.

Joaquín Ballester Martinavarro
Presidente

Hitos del año

Seguimos creciendo, seguimos innovando y seguimos ganándonos la confianza de nuestros proveedores, clientes y consumidores

Responsables con la sociedad

A través de diferentes proyectos en 2017 hemos contribuido a la integración laboral de personas en riesgo de exclusión social. Con nuestros empleados, hemos participado en causas solidarias como la Carrera de la Mujer de Valencia.—*P. 37*

Premio Alimentos de España

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente ha reconocido nuestra apuesta por la innovación otorgándonos el Premio Alimentos de España a la Mejor Industria Alimentaria de nuestro país. — *P. 48*

Centro de Investigación Agronómica (CIAM)

El CIAM nace como laboratorio agrícola del grupo. Nos permite investigar procesos y métodos de cultivos más eficientes y sostenibles, y realizar ensayos para la mejora de nuevas variedades agrícolas, como los baby leaf o los microgreens. — *P. 60*

Antequera se hace fuerte en V Gama

Hemos instalado una segunda sala blanca en la planta de Antequera para la producción de los *toppings* de nuestras ensaladas. La nueva línea nos permite casi triplicar la capacidad de producción, hasta los 55 millones de unidades.— *P. 70*

Innovación continua

Nuestra capacidad de innovación ha permitido lanzar al mercado este año más de 100 novedades. Entre ellos, los Platos Micro, la primera referencia que combina hidratos y verduras frescas en un novedoso envase para microondas—*P. 80*

Nuestras marcas son tendencia

La puesta en valor de nuestras marcas se ha acompañado con nuevos canales de comunicación con los consumidores. Webs de producto y perfiles en redes sociales que buscan inspirar y ofrecer consejos prácticos para un estilo de vida saludable y mediterráneo.— *P. 88*

Aranda lidera el nuevo modelo multi-cliente

La planta de Aranda ha centralizado el cambio en los procesos para adaptar la compañía a un nuevo modelo multi-cliente en IV gama. Desde allí se elaboran los productos para nuevos mercados y nuevos canales. —*P. 102*

Sun&Vegs en Portugal

Nuestros productos frescos más rompedores han llegado al mercado portugués. Sun&Vegs ha aterrizado en los lineales lusos con sus Platos Micro, Supersalads y ensaladas en formato vaso como Quinoa y Tabulé. — *P. 112*

Diez años de Mesturados Canarios

Mesturados Canarios ha cumplido diez años produciendo sus productos en y para Canarias, donde la compañía tiene una cuota del 60%. Celebramos una década de éxitos con autoridades y empleados. —*P. 117*

Crecimiento sostenible

En 2017 hemos mantenido nuestro crecimiento alcanzando una facturación de 253 millones de euros, un 5,5% más que el año anterior. Consolidamos un nuevo modelo de negocio con nuevos clientes, nuevos mercados y nuevos canales. — *P. 118*

Quiénes somos

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

Nuestras raíces

1946

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

2000

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

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.

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.

2017

El Ministerio español de Agricultura y Alimentación reconoce nuestra trayectoria y apuesta por la innovación con el Premio Alimentos de España a la mejor Industria Alimentaria.

2018

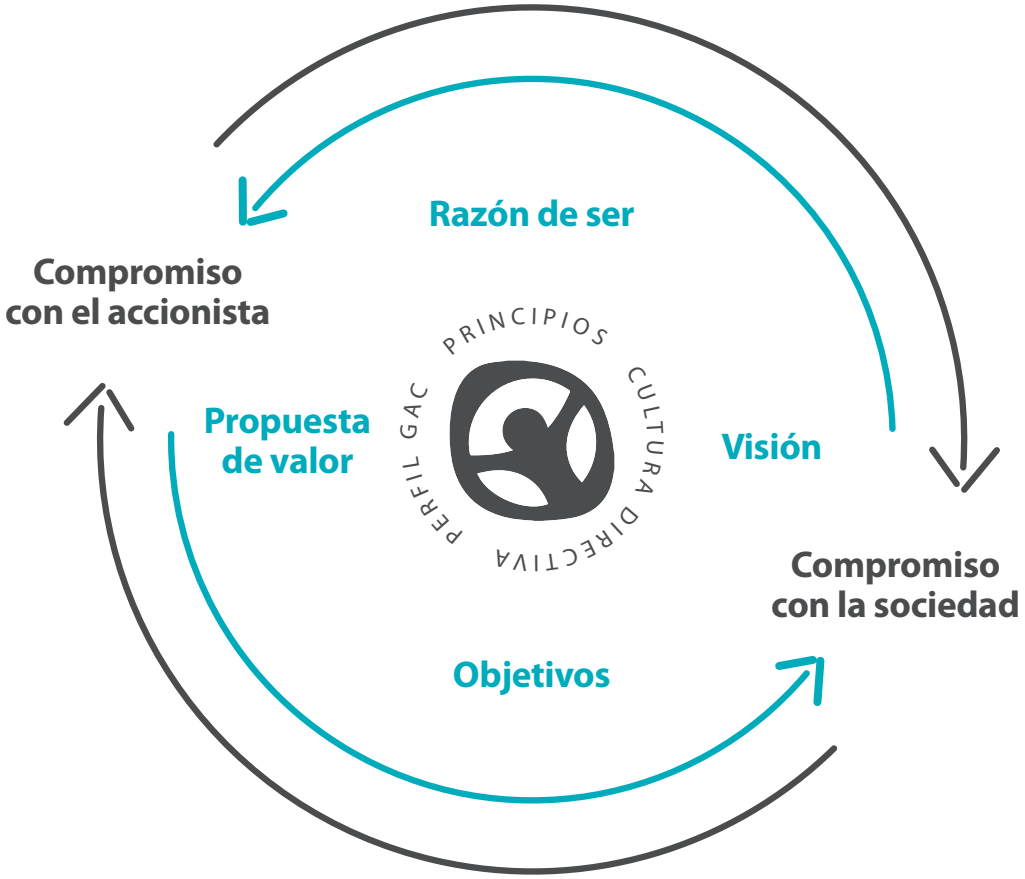
Llevamos nuestra gama de productos saludables desde el Mediterráneo al mundo. Reforzamos nuestro compromiso con la alimentación saludable y desarrollamos nuevos productos y formatos que responden a las tendencias de consumo actual.

Filosofía y modelo de negocio

Nuestra filosofía y modelo de negocio

Nuestra filosofía es una síntesis de lo que es GAC y la forma de ser en la que nos vemos reflejados los que participamos en este proyecto. Con el paso de los años las organizaciones cambian, evolucionan y crecen. Pero la esencia, su identidad, permanece invariable.

Nuestra filosofía nos aporta un valor diferencial que define el marco de nuestra estrategia y de nuestras acciones, que al final, son las que determinan el éxito de una empresa. En este caso, el marco que nos servirá para crecer de manera íntegra, fortalecidos con estos valores y desarrollando un modelo de negocio claro.



RAZÓN DE SER

Crecer con una identidad clara y de manera íntegra, que nos haga ser sostenibles en el tiempo.

VISIÓN

Queremos ser la compañía de producto fresco y saludable preferida por los consumidores, creando valor a largo plazo para nuestros accionistas, trabajadores, colaboradores, consumidores y las sociedades en las que estamos presentes.

OBJETIVOS

Con el fin de desarrollar nuestra razón de ser nos marcamos objetivos claros:

- Aumentar la cifra de negocio, con estrategias de crecimiento, diferenciación y diversificación.
- Aumentar la rentabilidad

Y esto lo vamos a hacer con unas estrategias basadas en nuestra propuesta de valor, que se sustenta en tres pilares de liderazgo:

- Líderes en operaciones
- Líderes en clientes
- Líderes en productos

2017, el año de la transformación

Durante el año 2017 el equipo directivo de GAC ha desarrollado la nueva estrategia de la compañía, que nos convertirá, sin duda, en la compañía de producto fresco y saludable preferida de los consumidores. Una gran transformación en todas las áreas y procesos, que nos hace más sostenibles, más íntegros y más enfocados al mercado.

El equipo de Dirección en el almacén de producto terminado de la planta de Nutrición en Carlet (Valencia). De izquierda a derecha: José Ramón Martínez (Operaciones), Federico Ponte (Finanzas), José Daniel Bóveda (Nutrición), Esther Verdú (Agrícola), Rafael Boix (Dirección General), Fernando Bas (Family Of ce), Cristina Puchades (Expansión), Jesús Gómez (Compras), Antonio González (RSC & RRHH) y Luis Ureta (Marketing & Comercial).

A
C

Nuestra actividad

Agrícola

- Verduras, hortalizas y hierbas aromáticas directas del campo

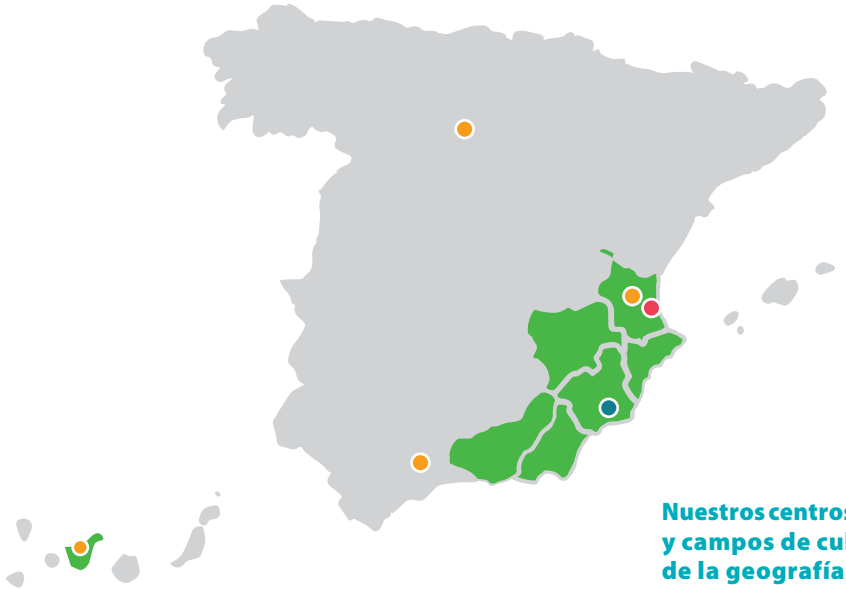
IV y V gama

- Ensaladas listas para consumir
- Vegetales y hortalizas en bolsa
- Platos frescos para microondas

Nutrición

- Purés de fruta y verduras
- *Snacks* vegetales y postres lácteos

Nuestra actividad como empresa del sector alimentario abarca toda la cadena de producción, de la semilla a la mesa del consumidor.



Nuestros centros de producción y campos de cultivo a lo largo de la geografía española

- Plantas IV gama
- Planta agrícola
- Planta de nutrición
- Zonas de cultivo agrícola

Unidad de negocio agrícola

En nuestras fincas cultivamos 44 variedades de verduras, hortalizas y hierbas aromáticas que cuidamos y mimamos desde la semilla para que lleguen en las condiciones óptimas al consumidor final. La seguridad alimentaria y la eficiencia en la utilización de los recursos naturales son la clave de nuestro trabajo en campo.

Cultivamos 25 fincas distribuidas en 7 provincias que incluyen cultivos al aire libre y en invernadero. Nuestra planta de procesado está situada en la localidad de Dolores de Pacheco (Murcia).

Unidad de negocio de IV y V gama

Preparamos, lavamos y envasamos esos mismos vegetales directos del campo para ofrecer productos prácticos y cómodos a aquellos que disponen de poco tiempo para cocinar y quieren mantener una alimentación sana y equilibrada.

Disponemos de 95 referencias que abarcan desde ensaladas en bolsa o barqueta a verduras y hortalizas en formatos microondables. Para garantizar siempre la máxima frescura y disponibilidad del producto disponemos de plantas de procesado en Riba-roja de Túria (Valencia), Antequera (Málaga), Aranda de Duero (Burgos) y Granadilla de Abona (Tenerife).

Unidad de negocio de Nutrición

Purés de fruta y verduras, *snacks* vegetales y postres lácteos en tarritos y formato *pouch*. Desde la unidad de Nutrición elaboramos productos innovadores basados en el equilibrio nutricional, con soluciones específicas para niños, deportistas y distintos momentos de consumo.

Nuestro surtido lo componen 85 referencias diseñadas para cubrir las demandas de nuestros clientes nacionales e internacionales. Son recetas naturales, sin conservantes ni colorantes, y con un bajo contenido en azúcares y grasas. Elaboramos estos productos en nuestra moderna planta de Carlet (Valencia).

SOMOS RESPONSABLES

Pacto Mundial de Naciones Unidas

Nuestro compromiso con la sociedad forma parte de nuestros orígenes y tiene como base una estrategia responsable que definimos y llevamos a cabo tanto desde el punto de vista empresarial, como a nivel individual. Así, nuestro crecimiento como compañía se basa en un crecimiento sostenible, y por ello buscamos impactar de forma positiva en la sociedad.

Esta estrategia, que tiene una dimensión económica, social y ambiental, impulsa nuestro objetivo de contribuir a crear un mundo más sostenible y generar un diálogo honesto y transparente con todos los actores relacionados con nuestro negocio: clientes y consumidores, empleados, proveedores y la sociedad en general.

"Nuestro crecimiento como compañía se basa en un crecimiento sostenible, y por ello buscamos impactar de forma positiva en la sociedad"

Como muestra de nuestra firme convicción con el progreso y la sostenibilidad, desde el año 2011 hemos renovado de manera ininterrumpida nuestra adhesión al Pacto Mundial por la Defensa de los Valores Fundamentales de Naciones Unidas. Un compromiso con los derechos humanos, las normas laborales, la protección del medio y la lucha contra la corrupción que queda manifiesto en los principios universales recogidos en el Pacto.

THE GLOBAL COMPACT

APOYAMOS
EL PACTO MUNDIAL

GAC
Grupo Alimentario Citrus

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

Valencia (España), 1 de abril de 2018

Apreciado Sr. Secretario General,

Un año más desde Grupo Alimentario Citrus (GAC) nos complace remitirle nuestra memoria anual de actividad relativa al ejercicio 2017, con la que reiteramos nuestro compromiso con el Pacto Mundial de Naciones Unidas. El documento recoge las iniciativas realizadas por nuestra compañía en materia de responsabilidad social corporativa a lo largo del pasado año.

El compromiso de GAC con la sociedad y el medio ambiente forma parte de nuestros orígenes como grupo empresarial y tiene una dimensión económica, social y ambiental, que se traduce en nuestra apuesta por un mundo más sostenible, unas estrechas relaciones con la comunidad científica e investigadora y el fomento de los programas de colaboración social, tanto a nivel interno como externo.

Durante 2017 hemos trabajado para conseguir que nuestras actuaciones y objetivos se adecúen a los diez principios del Pacto Mundial de la ONU que son de consenso universal.

Dentro de nuestro esfuerzo por reducir el impacto ambiental de nuestras operaciones hemos realizado inversiones que nos permitan optimizar el consumo de agua y electricidad. Así, hemos realizado mejoras en los sistemas de riego de nuestros campos, hemos reducido en un 12% la huella hídrica en nuestra unidad de negocio de IV gama y hemos iniciado de forma progresiva la adaptación a tecnología LED de la iluminación de todas las plantas de producción del grupo.

En lo referente a nuestras personas, GAC se muestra firmemente comprometido con los derechos humanos y las relaciones laborales justas. En 2017 hemos mantenido nuestra apuesta por el empleo estable y de calidad, con un equipo de 2.143 personas. Más de un 90 % de los empleos en nuestra compañía son indefinidos y el 98 % lo son a tiempo completo. Además, las diferentes unidades de negocio han puesto en marcha proyectos con diferentes asociaciones para el apoyo a la integración laboral de colectivos en riesgo de exclusión social.

A nivel social, la compañía ha continuado con actuaciones solidarias que ayuden a lograr una sociedad más justa y mejor. Hemos donado a entidades sociales de diferentes ciudades en España más de 100.000 unidades de bolsas de vegetales y alimentos de nutrición para niños. La colaboración también se ha hecho desde nuestros campos entregando más de 31 toneladas de verduras y hortalizas sin procesar.

En 2018 vamos a continuar con nuestro trabajo para crecer con consistencia e integridad en base a los principios de gestión empresarial responsable económica, social y medioambientalmente. Un compromiso que queremos renovar mediante nuestra adhesión, un año más, al Pacto Mundial de Naciones Unidas.

Atentamente,

Joaquín Ballester Martinavarro
Presidente Grupo Alimentario Citrus (GAC)

Responsables con nuestras personas

El equipo de personas que formamos este proyecto representamos un activo de valor incalculable para la compañía. Operamos en un sector extremadamente cambiante y exigente, como son el de la agricultura y la alimentación. Este equipo extraordinario es el que hace que, como empresa, superemos cada reto y cada nuevo giro. Por eso, nuestro compromiso es el de la responsabilidad con nuestras personas, apostando por el empleo estable y de calidad.

Durante estos 17 años, hemos conseguido mantener un alto nivel de empleo con una estabilidad de la ocupación que supera la media del sector agroalimentario. A 31 de diciembre de 2017, un total de 2.153 personas formaban parte de nuestra plantilla en las diferentes unidades de negocio.

El 86,5% de los empleados del grupo cuenta con un contrato indefinido y el 98,5% lo son a tiempo completo.

"Las personas representan un activo de valor incalculable para la compañía"

Por unidades de negocio, la de IV gama ha sido la que mayor incremento ha registrado en su plantilla, con un aumento del 12%, pasando de 563 empleados a 631 en el último año, lo que supone la creación de 68 nuevos puestos de trabajo.

En las diferentes áreas y unidades de negocio, damos empleo a perfiles de diferentes tipos que abarcan desde operarios de campo o de mantenimiento en las plantas a ingenieros de ámbitos como tecnología de los alimentos, industrial o especializados en robótica. A nivel global, un 51,4% de los empleados son mujeres y un 48,6% son hombres.

2.153
PERSONAS FORMAN EL EQUIPO GAC

68
NUEVOS EMPLEOS EN IV GAMA (+12%)

86,5%
DE LA PLANTILLA CON CONTRATO INDEFINIDO

98,5%
DE LA PLANTILLA CON CONTRATO A TIEMPO COMPLETO

51,4%
MUJERES

48,6%
HOMBRES

El experto en redes sociales Amel Fernández durante su charla en el Foro 2017.

Creando el mejor equipo

Nuestra visión es convertirnos en la compañía de producto fresco y saludable preferida por los consumidores. Esta visión la aplicamos también al entorno de las personas: queremos ser la compañía preferida para trabajar en nuestro sector. Para ello, apostamos por el empleo estable y de calidad, y promovemos la formación y el desarrollo a través de innovadores programas de gestión del talento.

"Somos una compañía íntegra, atractiva para desarrollar, retener y atraer al mejor talento, creando el mejor equipo"

En 2017 hemos destinado 410.000 euros a la formación de nuestros equipos, una formación adaptada al puesto o potencial de desarrollo de cada persona. En total, hemos puesto en marcha más de 140 programas y cursos internos y externos que han ido desde la formación en procesos informáticos, a formación técnica en seguridad alimentaria, manejo de maquinaria o la gestión de habilidades como negociación o liderazgo.

410.000€

INVERSIÓN EN FORMACIÓN

140

CURSOS Y PROGRAMAS DE FORMACIÓN

36

PERSONAS PROMOCIONADAS INTERNAMENTE

Desarrollo y promoción interna

Dentro de nuestros principios como compañía, reconocemos el esfuerzo y lo recompensamos. Creemos en la creación de oportunidades de desarrollo y promoción interna, de manera activa y buscando la polivalencia y la adaptación de las personas fuera de su zona de confort. En el ejercicio pasado un total de 36 personas fueron promocionadas en las diferentes unidades de negocio contribuyendo así a desarrollar su carrera dentro del grupo.

La comunicación interna es otra de nuestras prioridades en el ámbito de las personas.

Desayunos con dirección

En 2017 se llevaron a cabo múltiples encuentros bajo el programa "Desayunos con dirección", en la que cerca de un centenar de empleados ha mantenido un encuentro informal con los directivos.

Foro de empleados 2017

Innovación, crecimiento, desarrollo de nuestras personas y mucho mediterráneo. Éstas fueron las claves que centraron el Foro 2017, la jornada anual de empleados, que este año se celebró en las oficinas centrales del Grupo en Riba-roja del Túria (Valencia).

Bajo el título "Somos mediterráneo's", durante el encuentro se presentó la nueva estrategia de compañía que permitirá asegurar el crecimiento del grupo de forma sostenida en el largo plazo. Además contamos con el experto Amel Fernández que aportó su experiencia en la gestión de marca personal en redes sociales.

Volcados en la prevención

Garantizar las adecuadas condiciones de seguridad y salud en el trabajo es un objetivo primordial de nuestra compañía. Durante 2017 la mayor parte de nuestra plantilla ha participado en programas y acciones formativas específicas asociadas a su puesto y tareas. Asimismo, los centros de trabajo, sus instalaciones y procesos son permanentemente objeto de acciones destinadas a eliminar o, en su caso, minimizar los factores de riesgo que pudieran estar presentes en ellos.

En lo referente a acción formativa un total de 1.101 empleados han recibido formación sobre aspectos relacionados con la prevención de riesgos laborales (PRL).

48

CURSOS RELACIONADOS CON SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

1.101

EMPLEADOS HAN RECIBIDO FORMACIÓN EN ESTE ÁMBITO

49

AUDITORÍAS, INSPECCIONES Y SEGUIMIENTOS SUPERADOS CON ÉXITO

350.000€

PARA LA MEJORA Y CONTROL AMBIENTAL EN PLANTA

Principales acciones puestas en marcha en 2017

Durante 2017 las diferentes unidades de negocio se han sometido a un total de 49 auditorías, inspecciones y seguimientos internos. Igualmente se han atendido y superado con éxito las actuaciones de oficio de los diferentes organismos técnicos asesores dependientes de la Administración en el marco de sus campañas de actuación.

En las unidades de negocio de IV gama y de Nutrición, un total de 514 trabajadores de los diferentes equipos y centros han participado en 29 cursos sobre aspectos como seguridad y salud en el puesto de trabajo, trabajos en altura, primeros auxilios, actuaciones en situación de emergencia o manejo seguro de productos químicos. Asimismo, se han desarrollado 3 simulacros.

En la unidad de negocio agrícola, se han llevado a cabo 19 acciones formativas, en las que han participado un total de 587 trabajadores. Las acciones se han focalizado en la prevención de los factores de riesgo en los diferentes puestos de trabajo así como acciones encaminadas a la concienciación y la seguridad conductual en colectivos como técnicos de campo, coordinadores, personal de taller y mantenimiento de maquinaria o tractoristas.

Asimismo, se han impartido diversos cursos específicos sobre manejo seguro de equipos de trabajo (tractores, equipos automotores de elevación), seguridad vial y ergonomía postural.

Como cada año, hemos seguido trabajando para adaptar los puestos y tareas a los colectivos de trabajadores especialmente sensibles, realizando un total de 26 adaptaciones de puestos y tareas.

Entre los proyectos más relevantes para la mejora de las condiciones de trabajo en el último ejercicio destaca también la instalación de sistemas de renovación rápida e integral del ambiente en las plantas de IV gama, una medida en la que hemos invertido 350.000 euros y que refuerza la seguridad de los trabajadores en potenciales situaciones de emergencia.

La formación en prevención de riesgos laborales es clave para garantizar la seguridad de nuestras personas en su trabajo diario.

Arriba, curso de ergonomía postural. Abajo, formación de manejo seguro de carretillas y traspaletas en el centro de Dolores de Pacheco (Murcia).

Cultivamos talento

Junior Talent GAC

En línea con nuestro objetivo de captar y desarrollar el mejor talento para nuestro equipo, hemos puesto en marcha la 3ª edición del programa para jóvenes "Junior Talent GAC". El programa consiste en un completo plan de formación continua y *mentoring,* en el que los seleccionados realizan un recorrido rotativo por diferentes áreas de la compañía durante un período de 2-3 años asumiendo responsabilidades desde el primer momento.

En esta edición, a la que se presentaron más de 1.200 candidatos de universidades de toda España y extranjeras, se ha seleccionado a cinco jóvenes, que se han incorporado a los departamentos de Operaciones, Finanzas, Recursos Humanos y Comercial & Marketing del grupo.

Los participantes en la 3ª edición del programa "Junior Talent GAC" en una visita formativa al Centro de Innovación Agronómica del grupo en Montserrat (Valencia). De izquierda a derecha: Estela Jorques, Diego Fente, Ángel Rubio y Claudia Pérez. (Falta en la foto Inés Torán).

Una ventana al talento

Durante 2017 lanzamos nuestro perfil corporativo en LinkedIn. En él recogemos todas las noticias de la compañía relacionadas con el lanzamiento de nuestros productos, asistencia a ferias o participación de compañeros en jornadas y charlas. También es la ventana donde contamos las principales iniciativas de responsabilidad con nuestros empleados, la sociedad y el medio ambiente. ¿Todavía no nos sigues?

Los participantes en la 3ª edición del Grado GAC recogen sus diplomas durante el Foro de empleados 2017.

Grado GAC

En 2017 también celebramos la 3ª edición de otro de los programas diseñados internamente, el Grado GAC. Se trata de un proyecto en el que los alumnos reciben formación sobre todas las áreas de la compañía. Basado en asignaturas que imparten los propios responsables de cada departamento de la compañía, la intención es ofrecer una visión general de la empresa y del trabajo de las diferentes áreas. Durante seis meses, los alumnos reciben más de 60 horas de formación práctica y teórica que incluye las visitas a fincas y a los centros de producción del grupo en toda la geografía nacional.

GAC Forward

El programa de formación GAC Forward ha permitido a 22 empleados adquirir conocimientos específicos sobre los procesos de fusión y adquisición de empresas. El programa, con una duración de 196 horas, ha contado con una parte centrada en el entendimiento general de los procesos y roles en cada fase, impartida por Deloitte, y una parte destinada al desarrollo individual y colectivo de competencias, impartida por expertos de ESIC. La formación se ha complementado con un curso de inglés empresarial especializado en negociación y presentaciones eficaces.

Apuesta por nuestras personas

En 2017 fueron promocionadas internamente 36 personas. José Luis y Paco son ejemplos de cómo desde GAC creamos oportunidades de desarrollo y promoción interna de manera activa.

José Luis Villanueva, técnico del área Logística en la unidad de negocio de IV gama en Antequera (Málaga).

José Luis se incorporó a la planta de IV gama en Antequera como carretillero en el departamento de Logística en noviembre de 2006. Después de pasar por varios puestos, en julio de 2017 se le ha promocionado a Técnico del área de Logística gestionando un equipo de 18 personas.

"Lo más importante que he aprendido estos años ha sido el valor de una buena gestión de los equipos y el liderazgo que se ha de ejercer para conseguir los objetivos del equipo".

"A nivel personal, valoro enormemente la oportunidad que me ha facilitado la compañía. En estos años he trabajado con grandes profesionales, de los que aprender cada día, lo que me ha permitido crecer como profesional de la Logística y ampliar mi visión del negocio".

Paco Torres, responsable de Producción en la unidad de negocio de Nutrición en Carlet (Valencia), forma parte del equipo de desde el año 2012.

Llegó a la compañía como supervisor de Producción y, tras asumir diferentes responsabilidades en el departamento de Producción y Logística, en abril de 2017 ha sido promocionado a responsable de Producción, coordinando un equipo de más de 50 personas.

"GAC es una compañía muy dinámica, en continuo crecimiento y orientada a la mejora continua. La formación que nos aporta la empresa y la capacidad de cada uno para gestionar el cambio son básicos para crecer a nivel personal y profesional en una empresa como la nuestra".

"En estos años he aprendido mucho a nivel técnico, pero sobre todo he crecido a nivel de dirección de equipos, gestionando personas y participando en las tomas de decisiones de mi unidad productiva".

"Participar en el Grado GAC ha contribuido enormemente a mi visión global del negocio"

Carolina Fernández, técnica del departamento Comercial para el área de IV gama

Carolina llegó a la compañía en octubre de 2015 como becaria dando soporte al departamento Logístico y Comercial de la unidad de negocio Agrícola, en la sede de Dolores de Pacheco (Murcia). En pocos meses pasó a formar parte de la plantilla como técnico de Aprovisionamiento del área Agrícola y desde enero de 2018 forma parte del equipo Comercial en las oficinas centrales del grupo en Valencia. En el último año ha participado en el Grado GAC 2016-17, donde fue elegida "Mejor Alumna del Año" por sus profesores.

¿Qué te ha aportado tu paso por el Grado GAC?
Para desempeñar mi trabajo es vital adquirir una visión global de la compañía y ser capaz de comprender "el todo" para poder desarrollar "las partes". La oportunidad que se nos ha brindado a los alumnos del Grado GAC ha contribuido enormemente a la visión global del negocio, que repercute en la mejora en nuestro trabajo y nos ha permitido entender el de los demás y buscar sinergias entre todos.

El producto que ha diseñado tu equipo para el trabajo final de Grado aunaba muchas sinergias...
Totalmente. Se trata de unos makis vegetales, Vegamakis, con ingredientes frescos y saludables, aptos para veganos. Buscamos aunar las nuevas tendencias orientales, tan presentes hoy en nuestra gastronomía, con el concepto *healthy, fresh* y *on the go* que primamos en nuestros productos, adaptándonos a las nuevas tendencias de consumo. En el proyecto no solo diseñamos la receta, presentamos desde un escandallo de costes para el producto, hasta el envase y su diseño.

¿Es fundamental tener una visión global de la compañía para contribuir a mejorar la propia compañía y tener una actitud proactiva?
Estoy segura de que sí. En un engranaje es de vital importancia que las piezas encajen perfectamente y estén bien engrasadas. El conocimiento de los procesos y la metodología de trabajo de cada área es fundamental para focalizar bien los esfuerzos.

El liderazgo y la implicación de las personas en la compañía son la base del crecimiento de Grupo Alimentario Citrus...
GAC a tope. Es como vivimos la compañía y define a la perfección el sentir del equipo humano que la conformamos. La implicación en cada proyecto es total y la labor de liderazgo de los responsables de cada área, vital para el crecimiento y el desarrollo del grupo.

¿Qué valoración haces del Grado GAC?
Muy positiva. Para mí ha supuesto una gran oportunidad de enriquecimiento personal y profesional. Me ha brindado la posibilidad de conocer el resto de áreas de la empresa, de aprender de todos y cada uno de mis compañeros, de mejorar en mi trabajo diario e incluso de adquirir más visibilidad en la compañía, que ha confiado en mí para un nuevo puesto. Solo puedo recomendar esta formación y animar a los nuevos alumnos de la próxima edición a exprimir al máximo las posibilidades que ofrece el Grado.

Ana María, operaria de corte de la planta de Riba-roja, durante la revisión de piel y lunares por parte de la AECC.

Responsables con la sociedad

Somos una compañía que quiere contribuir a la construcción de una sociedad mejor.

Durante el año 2017 hemos continuado promoviendo acciones y proyectos que refuerzan nuestro objetivo de crear un impacto positivo en la sociedad. Un impacto que debe contribuir a un mundo más sostenible desde nuestro día a día, abarcando todos los ámbitos y componentes de la sociedad, incluidos nuestros empleados.

En este último ejercicio, nos sentimos especialmente orgullosos de varios proyectos en los que hemos conseguido integrar nuestra eficiencia y mejora productiva con nuestra responsabilidad como compañía, apoyando a colectivos sociales que, por sus características específicas, pueden encontrarse en situación de exclusión laboral. Este ha sido el caso de los proyectos desarrollados conjuntamente con el Centro Especial de Trabajo El Pla en Tarragona, la entidad Ilunion, o el convenio de colaboración con Cruz Roja Española en Aranda de Duero, entre otros.

Producción de *toppings* de ensaladas en el CET El Pla (Tarragona)

El Centro Especial de Trabajo (CET) El Pla, una entidad sin ánimo de lucro promovida por la Orden Hospitalaria San Juan de Dios, se convirtió en un socio estratégico para nosotros mientras afrontábamos la ampliación de las instalaciones de nuestra planta de IV gama de Antequera.

El centro, ubicado en la localidad Almacelles (Lleida), está especializado en la elaboración de productos agroalimentarios. El acuerdo de colaboración nos permitió asumir el aumento de producción en nuestras líneas de elaboración de *toppings* de ensalada, al tiempo que contribuimos a favorecer la integración de los beneficiarios del centro, en su mayoría personas con riesgo de exclusión socio-laboral derivada de una discapacidad.

Así, nuestros equipos de Calidad y Compras trabajaron en colaboración con los responsables del centro en la formación del personal y establecimiento de métodos y tareas en función de su grado de discapacidad. En total, la colaboración con el CET El Plá alcanzó la producción de 3.500 unidades diarias y dio trabajo a 25 personas durante los tres meses que duró el proyecto.

Logística interna con Ilunion

Ilunion, el proyecto empresarial de la ONCE y su Fundación, ha sido nuestro socio elegido para llevar a cabo los servicios de logística interna en la unidad de negocio de Nutrición de la compañía. Este acuerdo ha permitido que ocho personas con diversidad funcional se incorporen a nuestra planta de nutrición, ubicada en Carlet (Valencia). Los empleados realizan labores de gestión del almacén, carga y descarga de camiones o suministro de las líneas de producción. Para asegurar su correcta integración se les ha instruido en las tareas propias de sus puestos y se les ha formado en materia de prevención y riesgos laborales, así como otros cursos específicos de los ámbitos de calidad y servicio.

Estas son las principales organizaciones con las que hemos colaborado durante 2017

Otros proyectos de integración laboral

Nuestra labor a favor de la integración laboral de colectivos desfavorecidos en el último año ha tenido otras iniciativas que quieren aportar un granito de arena allá donde desarrollamos nuestra actividad.

La planta de IV gama de Aranda de Duero ha firmado un acuerdo con Cruz Roja Española por el que varias personas de colectivos vulnerables o en riesgo de exclusión social han realizado un período de prácticas formativas en nuestras instalaciones. Las personas beneficiarias han estado acompañadas por un tutor y han obtenido un diploma que les servirá para su posterior vida laboral.

Por su parte, la planta de IV gama en Riba-roja ha acogido a participantes del programa Jove Oportunitat 2017, promovido por el Institut Valencià de la Joventut (IVAJ). El proyecto consiste en la realización de talleres de asesoramiento y motivación para jóvenes de entre 16 y 21 años con bajo nivel de formación y tiene como objetivo motivar y asesorar a los participantes a continuar su desarrollo personal, académico y profesional.

Durante este ejercicio, además, hemos impulsado acciones para el fomento de hábitos saludables y sostenibles entre nuestros empleados. Así, entre las múltiples iniciativas llevadas a cabo por todas las unidades de negocio, destacamos:

- Campaña de prevención del cáncer de piel de la Asociación Española contra el Cáncer (AECC) para empleados de oficinas centrales y la planta de Riba-roja.
- Celebración del "Día internacional de la Fruta" con los empleados de todos los centros de trabajo.
- Patrocinio del dorsal a más de 300 empleados en carreras solidarias. Entre ellas, la "Carrera de la Mujer" de Valencia, la caminata solidaria contra el cáncer de Carlet, la maratón y 10K de Valencia o la Carrera-Marcha Prometeo en Torre Pacheco.
- Rifa solidaria a favor de la ONG Acción Baobab, que gestiona la Casa de los niños de Madagascar.
- Participación en el proyecto "Tapones para una nueva vida" de la Fundación Seur que contribuye desde 2011 a ofrecer tratamientos médicos a niños sin recursos.
- Participación en el proyecto "Móvil Solidario", promovido por Stop Sanfilippo y Accion contra el Hambre para combatir la desnutrición infantil y financiar la investigación de enfermedades raras.

Dentro de nuestra estrategia de responsabilidad social hemos renovado nuestra colaboración con la Federación Española de Bancos de Alimentos y con Cáritas para la donación de productos destinados a los más desfavorecidos. En total hemos donado a estas asociaciones más de 100.000 unidades de productos de nutrición infantil y IV gama, así como 31.000 kilos de verduras y hortalizas frescas.

Comprometidos con el progreso y el sector agroalimentario

Queremos generar una relación fluida y transparente con la sociedad y nuestro entorno para favorecer al desarrollo del sector agroalimentario, una de las locomotoras de la economía en España. Por ello, apostamos por participar activamente en el diálogo que plantean las principales asociaciones empresariales de nuestro país tanto a nivel sectorial como educativo.

Participantes del programa Jove Oportunitat.

Estas son las principales asociaciones en las que participamos como compañía.

GAC en el Consejo de Dirección de FIAB

Como muestra de nuestro afán por colaborar de forma activa en el progreso del sector agroalimentario, en el mes de diciembre Joaquín Ballester fue nombrado miembro del Consejo de Dirección de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB). Desde su cargo, nuestro presidente contribuirá al objetivo de la entidad de fomentar la mejora de la competitividad de esta industria.

FIAB
Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

Miembros del Consejo de Dirección entrante y saliente de FIAB en la Asamblea General de la entidad en diciembre de 2017.

Responsables con el medio ambiente

Nuestra responsabilidad nos lleva a trabajar cada día para reducir el impacto ambiental de nuestra actividad. Buscamos respetar y cuidar el medio ambiente a través de la mejora continua en nuestras prácticas agrícolas, la planificación logística integral y el uso eficiente de los recursos en todos nuestros centros de producción.

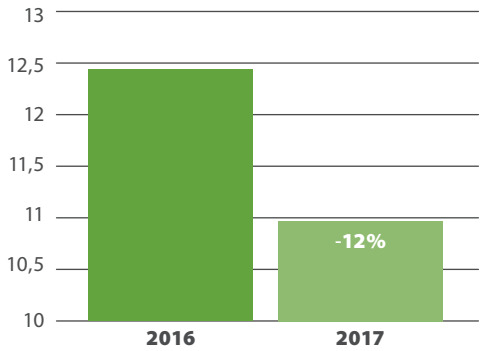
A través de la definición de políticas e indicadores clave podemos identificar, priorizar y gestionar los indicadores ambientales en nuestra gestión diaria.

Reducimos la huella ecológica de nuestros procesos

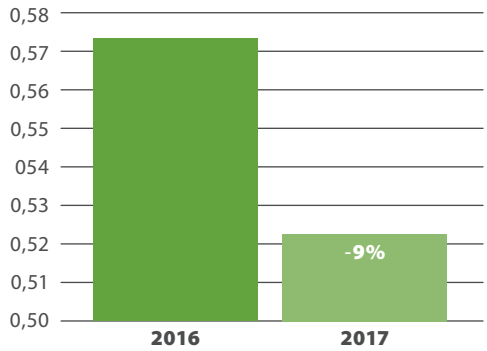
Sabemos que la sostenibilidad en nuestros procesos es un reto continuo. Cada año nos marcamos objetivos sobre nuestros principales impactos -uso del agua y electricidad, principalmente- para disminuir su consumo.

Los centros de producción de IV gama -Ribarroja, Antequera, Aranda de Duero y Tenerife- han conseguido reducir la huella hídrica (litro/Kg vegetal neto) en un 12% respecto a 2016. El consumo eléctrico (KWh/Kg vegetal neto) también ha mejorado, ya que se ha reducido en un 9% respecto al período anterior.

En la unidad de negocio de Nutrición hemos trabajado para reducir el desperdicio de materia prima en nuestros procesos, un indicador que se ha reducido en un 3% durante el último ejercicio. Entre las principales mejoras adoptadas durante este año para contribuir a un menor impacto ambiental está la adaptación a tecnología LED de forma progresiva de la iluminación de todas las plantas de producción del grupo. Un cambio iniciado en 2017 y que se completará a lo largo de 2018.



HUELLA HÍDRICA IV GAMA (l/kg vegetal neto)



CONSUMO ELÉCTRICO IV GAMA(kwh/kg vegetal neto)

Optimización de los recursos

En las diferentes áreas de nuestro negocio buscamos optimizar los recursos y procesos aprovechando las sinergias y con ello contribuir al cuidado del medio ambiente. Entendemos la innovación de manera transversal y de forma integral con la colaboración de todos los actores que participan en el producto, aprovechando todo el potencial y los recursos -humanos y técnicos- de las distintas unidades de la compañía. Esto nos permite integrar procesos y buscar siempre la máxima eficiencia a través de la mejora continua. A veces, pequeñas mejoras aportan grandes resultados.

- **Eficiencia y sostenibilidad desde el campo:** contamos con maquinaria de última generación para la recolección y el envasado de vegetales y hortalizas directamente en el campo. Estas plataformas de auto-confección nos permiten sanear y empaquetar el vegetal directamente en campo, sin necesidad de llevarlo a la planta de procesado, lo que contribuye a un transporte más eficiente.

- **Utilización eficiente del agua en nuestras fincas:** como productores, la utilización eficiente del agua es una de nuestras prioridades. Así, nuestras fincas cuentan con almacenamiento

del agua de lluvia y trabajamos de forma continua para mejorar los sistemas de riego y las técnicas de cultivo. Hemos introducido nuevas formas de cultivo, que reducen la evaporación de agua del suelo hasta en un 30%.

El uso eficiente del agua es nuestra prioridad

- **La vida circular del brócoli:** en los brócolis enteros destinados a la venta en supermercados siempre se generan piezas menores para conseguir el producto en un tamaño óptimo. Aquellas piezas sobrantes no se desechan sino que se envían a las plantas de procesado de IV gama y se utilizan como materia prima para las bolsas de f oretas de brócoli. "Salvamos" cada semana unos 25.000 kilos de producto.

El medio ambiente en nuestra gestión diaria

Nuestras plantas de IV gama y Nutrición cuentan con la certificación en la norma ISO 14001, un estándar internacional que nos proporciona un marco con el que proteger el medio ambiente y asegurar que cumplimos nuestros objetivos en este ámbito.

- **Hasta la última hoja:** los restos de hojas que se retiran de los vegetales para su correcto procesado son recogidos por un circuito de agua que permite almacenarlos ydestinarlos posteriormente a comida de ganado. En 2017 las plantas de IV gama han entregado cerca de 11.000 toneladas de restos de verduras y hortalizas a ganaderos con instalaciones próximas a nuestros centros de producción.

11.000

TONELADAS DE RESTOS DE VEGETALES A GANADEROS LOCALES

Cerrando el círculo

La Unión Europea ha identificado la llamada "economía circular" como uno de los pilares de la "Estrategia Europa 2020", que pretende generar un crecimiento inteligente, sostenible e integrador de nuestro continente. La base de la economía circular es que el valor de los productos, los materiales o los recursos se mantenga en la economía durante el mayor tiempo posible, y que se reduzca al mínimo la generación de residuos. Se trata de implementar una nueva economía, circular -no lineal-, basada en el principio de «cerrar el ciclo de vida» de los productos, los servicios, los residuos, los materiales, el agua y la energía. Trabajamos para completar el círculo en cada fase de nuestros procesos.

Operaciones logísticas más sostenibles

En GAC sabemos que nuestros proveedores son grandes aliados para ser más eficientes y más sostenibles. En 2017 firmamos un acuerdo con CHEP por el que ambas compañías trabajaremos juntas durante los próximos tres años para mejorar las operaciones logísticas de la cadena de suministro y asegurar el respeto medioambiental.

El acuerdo tiene como base el sistema *pooling* de CHEP, un sistema alineado con el modelo de economía circular y que supone un ahorro de costes al mismo tiempo que contribuye a la reducción de las emisiones de carbono, del uso de recursos naturales y de la producción de residuos.

El Certificado de Sostenibilidad que ha realizado CHEP sobre nuestras operaciones recoge que durante el ejercicio anterior (2016), y gracias al uso del sistema *pooling*, hemos evitado emitir a la atmósfera 156.000 Kg de CO2, lo que equivale a un ahorro en el transporte de 142.000 kilómetros en camión o, lo que es lo mismo, cuatro vueltas al mundo en camión.

Además, gracias al uso de paletas reutilizables CHEP, también se ha evitado el consumo de madera en 114.391 dm^3, equivalente a 111 árboles y se han ahorrado 11.233 Kg de residuos, lo que se puede comparar con los desechos que generan 8.000 personas a diario.

El compromiso por crear una cadena de suministro sostenible se apoya también en el uso de paletas cero emisiones (el "cuarto de paleta" display), una paleta fabricada por materiales reciclados y que está certificada como 100% Carbón Neutral.

CHEP
A Brambles Company

Antonio González, en el centro, director de RSC & RRHH de GAC, recoge el Certificado de Sostenibilidad entregado por Francisco J. Gallego y Pablo Soriano de CHEP.

3 Razones del éxito:
Somos productores
Somos de aquí
Somos innovación y eficiencia

Recompensa a la innovación y el esfuerzo

Instituciones y medios de comunicación del sector agroalimentario han reconocido durante 2017 nuestro esfuerzo en innovación, la apuesta por nuevos productos y el modelo de colaboración con nuestros proveedores y clientes. Estos reconocimientos no hacen sino reforzar nuestro empeño en mejorar cada día y en adaptarnos a los gustos y necesidades de nuestros consumidores y clientes, con una única intención, que puedan optar por una dieta saludable gracias a nuestras propuestas de alimentos frescos y de máxima calidad.

Premio Alimentos de España del Ministerio de Agricultura

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente nos ha concedido el Premio Alimentos de España 2016 en la categoría de Industria Alimentaria. Se trata de los galardones que concede anualmente y suponen una de las distinciones más importantes al sector en nuestro país. En concreto, el Ministerio ha reconocido nuestra labor a la hora de producir y comercializar alimentos "de calidad, contribuir al desarrollo del sector agroalimentario español y realizar una apuesta decidida por la innovación y la sostenibilidad". Nuestro presidente, Joaquín Ballester, y nuestro director general, Rafael Boix, recibieron el galardón de la mano de la ministra Isabel García Tejerina en un acto celebrado en el mes de octubre en Madrid.

Nuestros *smoothies*, producto más innovador para Kantar Worldpanel y Qcom.es

Nuestro *smoothie* Mascletá ha sido elegido como la bebida más innovadora del año, según el estudio 'Radar de la Innovación 2016' de la prestigiosa

PREMIO 2016
ALIMENTOS DE ESPAÑA
INDUSTRIA ALIMENTARIA
alimentosdespaña
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

1

2

3

consultora Kantar Worldpanel. El informe, de referencia para todo el sector, concluye que nuestro mix de frutas y verduras 100% natural ha sido el producto más exitoso del año en la categoría de bebidas.

El producto también ha sido galardonado por la plataforma digital Qcom.es (http://www.qcom.es/), en este caso, con el Premio Qcom al Producto Agroalimentario más Innovador del año.

4

Los Platos Micro en el Túnel de Productos Innovadores de ALIBETOPÍAS

Nuestros Platos Micros han sido elegidos para participar en el Túnel de Productos Innovadores de ALIBETOPÍAS 2017. La jornada, organizada por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), es un punto de encuentro del sector donde explorar sinergias e impulsar la innovación como ventaja competitiva. En el evento, que ha reunido a 300 expertos del sector, se presentaron las mayores innovaciones del sector en investigación, desarrollo e innovación.

Premio "Visión de Cadena" de la Editorial Agrícola

Para rematar un año de éxitos, hemos recibido el Premio "Visión de Cadena 2017" que concede la Editorial Agrícola, una editorial con 90 años de experiencia dedicados a la comunicación y la publicación de información agraria. Grupo Alimentario Citrus ha obtenido este reconocimiento "por su apuesta por la agricultura y la dieta mediterránea" y por el "desarrollo de nuevos productos en la industria alimentaria implicando a toda la cadena y siguiendo los principios de la economía circular en su modelo de calidad".

1. Acto de entrega de los Premios Alimentos de España con la ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina.
2. Rafael Boix recoge el Premio Qcom al smoothie Mascletá como producto más innovador del año.
3. Toya Gilabert con el Premio "Visión de Cadena" de Editorial Agrícola.
4. Los Platos Micros presentes en el Túnel de la Innovación de ALIBETOPÍAS 2017.

SOMOS PRODUCTORES

De la semilla a la mesa

Llevamos muchos años cultivando nuestros vegetales y procesándolos nosotros mismos, controlando así toda la cadena desde la semilla a la mesa. Trabajamos nuestras fincas a orillas del mediterráneo con el máximo cuidado y cariño, para que los cultivos crezcan con toda la energía del sol y la fuerza del mar. Así, hacemos que nuestros vegetales lleguen hasta el consumidor en excelentes condiciones de frescura y calidad.

Con semillero propio

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 2017 cultivamos y trasplantamos 200 millones de plantas que manejamos en más de 700.000 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.

En nuestros campos producimos 107.000 toneladas de vegetales y hortalizas al año

25 fincas en 7 provincias

Para atender las necesidades de nuestros clientes contamos con más de 5.000 hectáreas de cultivo distribuidas en un total de 25 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 225 hectáreas de invernaderos multi-capilla y multi-túnel para abastecer a nuestros clientes incluso en situaciones climatológicas adversas.

5.000 hectáreas de cultivo en campo abierto e invernaderos

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 2017 alcanzamos una producción agrícola superior a las 107.000 toneladas (un 5,3% que el año anterior), distribuidos directamente de nuestros campos a nuestros clientes nacionales e internacionales o llevados a nuestros centros en toda España para su procesado.

Nuestras Fincas de cultivo

Zonas de cultivo agrícola

Con una superficie de 10 hectáreas, nuestro semillero en San Cayetano (Murcia) tiene una capacidad para cultivar 200 millones de plantas al año.

Innovación en cultivos y en procesos

Nuestro departamento de I+D+i 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 fresco y saludable con la máxima calidad.

Así, en el último ejercicio se han realizado más de 150 ensayos en campo, entre los que destacan los dirigidos al incremento en el uso de productos "residuo cero" y la reducción en la utilización de herbicidas. Durante el último semestre de 2017 se ha puesto en marcha un proyecto de lucha biológica en los invernaderos en la finca de La Cruz (Murcia). Su objetivo es reducir el impacto que sobre el medio ambiente tiene la aplicación de fitosanitarios en el cultivo del calabacín. Para ello se han llevado a cabo diferentes pruebas de insectos auxiliares para el control de las plagas de mosca blanca *(Bemisia tabaci)*. El proyecto ha permitido reducir un 15% el uso de fitosanitarios.

Más de 150 ensayos para el desarrollo de nuevos cultivos y procesos en el campo

Asimismo, en las fincas de Tenerife, se ha puesto en marcha un estudio para evaluar la plantación de kale en clima subtropical (Islas Canarias) para su uso en productos de IV gama.

También durante 2017 se inició el proyecto de cultivo de brotes tiernos sobre tierra, con variedades totalmente nuevas en nuestra actividad agrícola. En concreto, iniciamos la producción de batavia

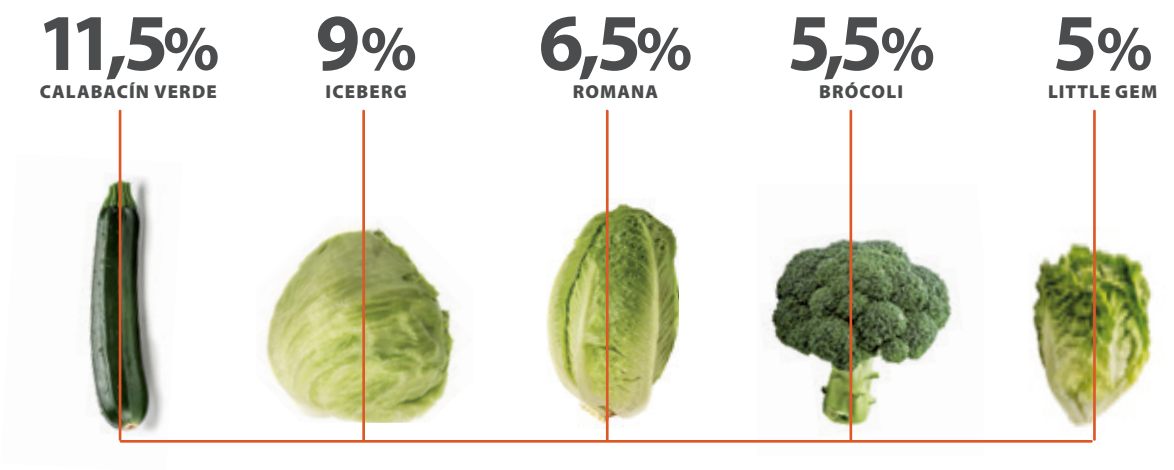
Cultivo de brotes tiernos en la finca Gartero en Torrepacheco (Murcia).

roja y verde, rúcula y lollo rosso baby en fincas de Alicante, Albacete y Murcia. Los resultados han sido muy positivos, confirmando que se trata de un proyecto de innovación agrícola que nos permite seguir trabajando en nuestra eficiencia, servicio y competitividad en los cultivos de siembra directa.

En el último año también hemos puesto en marcha el Centro de Innovación Agronómica del grupo (CIAM), situado en la localidad valenciana de Monserrat, dirigido a investigar procesos y métodos de cultivo más eficientes y sostenibles. La apuesta por la innovación en cultivos y procesos es nuestro factor diferencial.

Productos con mayor superficie cultivada

Productos agrícolas más vendidos



Finca La Cortesa, Albacete. Luis, responsable del equipo de plantación de brócoli.

Un amplio surtido de cultivos y productos

En el último año hemos seguido incorporando nuevas variedades de cultivos a nuestro surtido, buscando siempre ofrecer productos innovadores que respondan a los gustos y necesidades de los consumidores.

De esta forma, en 2017 hemos empezado a cultivar en nuestras plantaciones bimi, calabacín luna, tomillo, romero, crunchy gem y una variedad de romana especial para el mercado internacional. En conjunto, cultivamos más de 40 variedades de verduras, hortalizas y hierbas aromáticas.

NUESTRO SURTIDO AGRÍCOLA

LECHUGAS

BATAVIA VERDE

ROMANA

MINI ROMANA

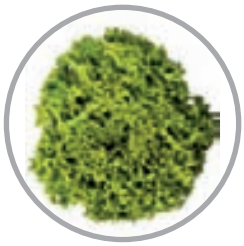
ICEBERG

HOJA DE ROBLE ROJA

HOJA DE ROBLE VERDE

BATAVIA BABY: ROJA Y VERDE

LITTLE GEM: COGOLLOS, CORAZONES Y CRUNCHY GEM


APOLLO

MINI ROMANA ROJA

MINI ROMANA MIX

ESCAROLA RIZADA

ESCAROLA LISA

LOLLO ROSSO

LOLLO BIONDO

LOLLO ROSSO BABY

TROCADERO ROJO

TROCADERO

RADICCHIO

VERDURAS

ESPINACA:
BABY, TEEN Y ADULTA

KALE

ACELGA

BRÓCOLI

FLORETAS BRÓCOLI

APIO VERDE
Y BLANCO

CALABACÍN
BLANCO

CALABACÍN
VERDE

CALABACÍN LUNA

BIMI

COLIFLOR

FLORETAS MIX

FLORETAS COLIFLOR

COL LISA Y RIZADA

COL JAROMA

RABANITOS

MAIZ DULCE

HIERBAS FRESCAS

PEREJIL LISO
Y RIZADO

ALBAHACA

HIERBABUENA

ROMERO

CILANTRO

CEBOLLINO

TOMILLO

RÚCULA

CIAM: el corazón de la innovación agronómica

El CIAM cuenta con unas instalaciones a la vanguardia tecnológica en materia de investigación agrícola y apuesta por formas de cultivo más eficientes y sostenibles

El Centro de Innovación Agronómica (CIAM) de Montserrat, en el que la compañía ha realizado una inversión inicial de 1,3 millones de euros, tiene como objetivo prioritario la investigación de procesos y métodos de cultivo más eficientes y sostenibles, así como el ensayo y mejora de nuevas variedades agrícolas, principalmente, baby leafs y otros productos de tendencia en la alimentación actual.

En este sentido, las instalaciones permiten realizar ensayos sobre nuevas variedades, soluciones nutritivas y optimización de los recursos, y facilita el estudio de cada uno de los procesos que intervienen en la producción, desde la semilla hasta la obtención de la materia prima, pasando por la germinación y el crecimiento. El centro, situado en la localidad valenciana de Montserrat en un terreno de 16 hectáreas, tiene

como núcleo principal un invernadero de 12.160 metros cuadrados, que puede albergar cerca de 10 millones de plantas. Aquí es donde se realizan los ensayos de I+D agrícola con condiciones de clima controladas.

El sistema utilizado en esta instalación altamente automatizada consume hasta un 60% menos de agua que un cultivo en campo abierto y optimiza al máximo el uso de los abonos, ya que se aporta la cantidad exacta que necesita la planta sin contaminar el suelo.

Actualmente, los ensayos se realizan con lechugas *baby leaf*, de las variedades Batavia roja, Batavia verde y Lollo rosso. La producción se traslada en su mayoría a la planta de IV gama del grupo en Ribarroja (a 20 kilómetros de Montserrat), donde es procesada para la elaboración de las ensaladas listas para consumir de la compañía.

Nuevos métodos: cultivo hidropónico cerrado

El CIAM cuenta también con unas instalaciones de 1.264 metros cuadrados dotadas de dos cámaras de temperatura controlada donde se realizan los procesos de siembra y pre-germinación, así como ensayos con iluminación artificial.

Entre los proyectos más innovadores que se están desarrollando en esta parte del CIAM hay que destacar un sistema de cultivo hidropónico cerrado para cultivos de hoja, que incluye mecanismos que permiten reutilizar prácticamente el 100% del agua y no contaminan el suelo. Se trata de un proyecto de I+D+i financiado por el CDTI (Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial) para el periodo 2017-2019, en el que el CIAM ha sido seleccionado como partner especialista en cultivo de vegetales.

INVERSIÓN INICIAL

1,3M€

SUPERFICIE AGRÍCOLA

16 hectáreas

INSTALACIÓN CON

2 cámaras

DE TEMPERATURA CONTROLADA

SUPERFICIE INVERNADERO

1,2 hectáreas

CAPACIDAD DEL INVERNADERO

10

MILLONES DE PLANTAS

El cultivo hidropónico cerrado permite reutilizar prácticamente el cien por cien del agua y no contamina el suelo

Nuevos sabores, texturas y colores: *microgreens*

Desde el punto de vista de las tendencias de consumo, el CIAM nos permite ensayar nuevos cultivos que responden a los gustos actuales en alimentación, en las que el consumidor demanda nuevos sabores, texturas y colores en el mundo de las ensaladas.

Entre estos nuevos cultivos que desarrollamos destacan los *microgreens*, primeros brotes de vegetales que poseen una gran concentración de propiedades nutricionales y que están ganando una creciente visibilidad en la cocina nacional e internacional. Los ensayos actuales con *microgreens* se centran en variedades de brócoli, mostaza, brotes de rabanito y kale. El objetivo es comercializar este producto "vivo" (sin cortar ni procesar), con un envase que facilita el consumo y un sustrato que mantiene la humedad y frescura del vegetal. Un producto listo para ser cortado y consumido.

El Centro de Innovación Agronómica (CIAM) de Montserrat es un ejemplo más de nuestro espíritu innovador y de la apuesta de la compañía por la eficiencia y la sostenibilidad en el uso de los recursos y sus procesos.

Finca La Cortesa, Albacete.
El equipo de recolección de bimi con Wuilmen Vinicio, jefe del grupo, y Juan, responsable de finca.

Nuestras fincas, nuestras personas.
Los equipos de GAC cuidan al máximo el cultivo de la materia prima para que llegue fresco y saludable a la mesa

1

2

3

4

5

6

7

8

Nuestras fincas, nuestras personas

1-Finca de Guamasa,Tenerife. Moisés, del equipo de campo de Mesturados Canarios, en el invernadero de canónigos.
2-Finca La Cortesa, Albacete. María Tene, recolectando bimi de forma manual.
3-Finca La Cortesa, Albacete. Elisa y Cheikh Fam recolectando acelgas.
4-Finca el Palmero, Murcia. José Domingo, del equipo de recolección, en el invernadero de hierbas aromáticas.
5-Invernadero San Cayetano, Murcia. Elisabeth del Carmen, en el invernadero de calabacín.
6-Finca Los Aguados, Murcia. Enrique, coordinador técnico y Diego responsable de planificación de cultivos.
7-Finca Los Martínez, Murcia. Mustapha del equipo de recolección de acelga baby.
8- Finca La Cortesa, Albacete. Wuilmen Vinicio, jefe de equipo de recolección en un campo de kale.
9- Finca El Carrascal,Albacete. Melania, Jonathan, Álvaro y Lorena, del equipo de recolección de calabacín en campo.

9

Plantas de procesado punteras en tecnología y seguridad

Un año más, nuestra capacidad de producción continúa creciendo en los negocios de IV gama y nutrición, lo que nos sitúa como una compañía referente en el sector agroalimentario nacional y con un gran potencial de crecimiento en el mercado internacional.

Disponemos de seis plantas de procesado, que suman más de 50.000 metros cuadrados de superficie industrial y están distribuidas estratégicamente en la península y en las Islas Canarias. Desde ellas, suministramos diariamente más de un millón de unidades de producto a nuestros clientes cumpliendo con los más rigurosos controles y certificaciones de calidad. Además, en 2017 hemos crecido también en capacidad de producción de las bandejas de *toppings* para nuestras ensaladas, con una nueva línea de V gama en la planta de Antequera, que nos ha hecho más eficientes y competitivos.

Productos de IV gama

En el último ejercicio, hemos incrementado el volumen de producción en la unidad de negocio de IV gama (listos para consumir) hasta las 40.000 toneladas, un 12,6% más que en 2016.

En nuestro surtido de bolsas y barquetas de ensalada listas para consumir contamos con más de 95 referencias producidas desde las plantas de procesado en Riba-Roja (Valencia), Antequera (Málaga), Aranda de Duero (Burgos) y Granadilla de Abona (Tenerife).

Productos de Nutrición

En el área de nutrición - tarritos y *pouches* de frutas y verduras o postres lácteos - también hemos mantenido un crecimiento sostenible en términos de producción, alcanzando un volumen de 8.500 toneladas, lo que supone un 9% más que el año anterior. Desde nuestra planta en Carlet (Valencia) elaboramos más de 85 referencias en esta categoría de productos para satisfacer las demandas de nuestros clientes nacionales e internacionales y en procesos de innovación permanente.

50.000M²
DE SUPERFICIE INDUSTRIAL

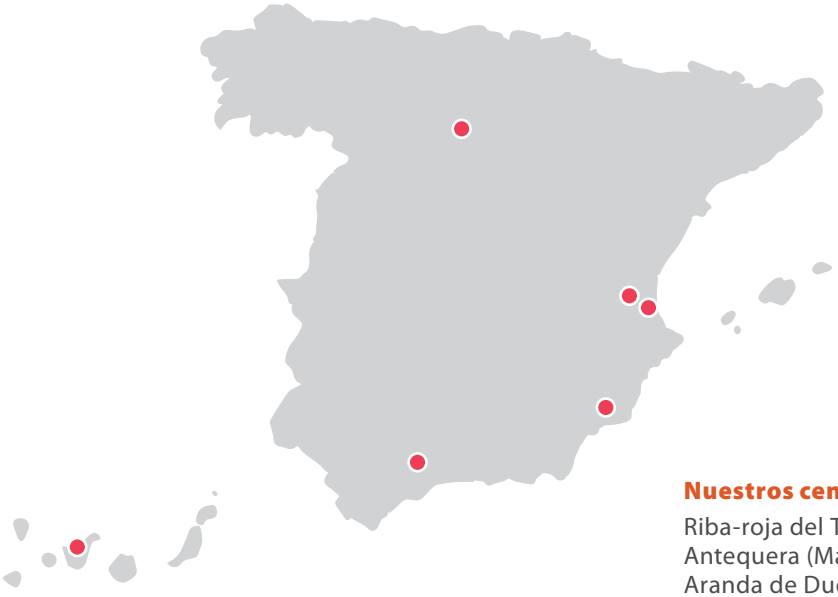
6
PLANTAS EN 5 PROVINCIAS

+1MILLÓN
UNIDADES AL DÍA

Productos agrícolas

La unidad de negocio agrícola también incrementó su volumen de producción de vegetales y hortalizas directos del campo hasta los 107 millones de kilos vendidos, lo que representa un 5,3% más que en 2016.

Con un surtido de más de 40 referencias, la unidad agrícola cuenta con una planta de procesado en Dolores de Pacheco (Murcia).



Nuestros centros de producción

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

40.000
TONELADAS DE PRODUCCIÓN EN IV GAMA
+12,6%

8.500
TONELADAS DE PRODUCCIÓN EN NUTRICIÓN INFANTIL
+9%

107.000
TONELADAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA
+5,3%

Top ventas IV gama

Ensalada César

Bolsa Gourmet

Bolsa espinacas

Wrápidos Texas

Brotes Tiernos Maxi

Top ventas nutrición

Pack-6 de *pouch* de fruta variada

Pack-6 de *pouch* de fresa-plátano

Go Lácteo fresa-plátano en *pouches*

Pouch de Fresa Plátano & Frutos Rojos

Tarrito de fruta variada

Mayor capacidad en V gama en Antequera

La puesta en marcha de la segunda 'sala blanca' en la planta malagueña multiplica casi por 3 nuestra capacidad de producción.

El último ejercicio ha significado la consolidación del negocio de V gama del grupo con la integración de la producción de los *topping* en nuestros procesos. Tras la puesta en marcha de la 'sala blanca' en 2016 en la planta de Antequera, con una línea de producción, en 2017 hemos apostado por seguir creciendo en esta área y se ha creado una segunda sala que nos permita asumir el 100% de las necesidades de nuestro negocio de IV gama.

Así, la segunda línea de *toppings* en la planta malagueña, que ha supuesto una inversión de 3 millones de euros, nos ha permitido casi triplicar la capacidad de producción, pasando de 22 millones de unidades al año hasta alcanzar los 55 millones de capacidad que tendremos a partir de febrero de 2018. El proyecto es una muestra más de nuestro compromiso con la innovación y el crecimiento.

La elaboración de nuestros propios toppings nos ha aportado más agilidad en el desarrollo de nuevos productos

La incorporación de la producción de los *toppings* a nuestros procesos, iniciado en 2016 y que en estos dos años ha acumulado una inversión de 6,1 millones de euros, nos ha aportado una mayor eficiencia a nuestro negocio así como mayor competitividad, calidad y agilidad en el desarrollo de nuevos productos. Además, también nos ha permitido ofrecer un diseño más ergonómico en cuanto a las rutinas de los empleados, mejorando procesos y tiempos productivos.

En 2017, en la planta de Antequera se han elaborado 21,3 millones de unidades de *topping,*

Paco Carrillo, jefe de la planta de Antequera, con parte del equipo de producción de V gama.

distribuidas al resto de plantas de IV gama del grupo en todo el territorio nacional para la producción de nuestras ensaladas preparadas y a otros clientes internacionales. Esta área de la planta emplea a 56 personas, que se duplicarán con la puesta en marcha de la segunda línea de producción.

Para la elaboración de nuestros *toppings* de ensalada se han utilizado más de 4.000 toneladas de materias primas como queso, aceitunas, pollo o picatostes, entre otras. La producción de *toppings* en Antequera permite agilizar el lanzamiento de nuevas referencias al mercado, como los Wrápidos de atún o la barqueta Ensatún.

6,1M€
INVERTIDOS EN 2 AÑOS

56
PERSONAS EN EL EQUIPO DE PRODUCCIÓN

55M
UNIDADES DE CAPACIDAD

Equipo responsable de la puesta en marcha de las nuevas instalaciones: Nacho, Enrique, Celeste, Paco, Raquel, Pau y Juan José (falta en la foto Miguel Sánchez).

21,3
MILLONES DE *TOPPINGS* FABRICADOS

350.000
KILOS DE POLLO

450.000
KILOS DE QUESO DE DISTINTOS TIPOS

300.000
KILOS DE HUEVO COCIDO

240.000
KILOS DE PICATOSTES

148.000
KILOS DE PAVO

Contamos con los mejores aliados

Los proveedores son una pieza fundamental de nuestro engranaje como compañía. Con ellos mantenemos una relación de confianza, estable y de permanente colaboración. Así conseguimos crear una cadena de valor sostenible que contribuye a obtener la máxima frescura, calidad y seguridad de nuestros productos y nos permite atender las exigentes demandas de nuestros clientes y consumidores los 365 días del año.Siguiendo este principio, en el último año hemos trabajado con 231 proveedores homologados que nos proporcionaron semillas, materias primas, envases y otros materiales o ingredientes necesarios para nuestra actividad.

Mantenemos una relación de confianza, estable y de permanente colaboración con nuestros proveedores

La mayor parte de las compras, 43.000 toneladas de materia prima agrícola para nuestro surtido de IV gama, se han realizado a 68 productores, todos ellos certificados por el estándar internacional Global G.A.P. de buenas prácticas agrícolas. En total, las compras agrícolas engloban 53 materias primas diferentes.

Con nuestros proveedores mantenemos acuerdos a largo 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 agrícola 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.

En la unidad de negocio agrícola, hemos adquirido 3.650 millones de unidades de semillas a 22 casas nacionales e internacionales, que nos aportan hasta 300 variedades diferentes de vegetales y hortalizas.

Nuestros proveedores agrícolas cuentan con la certificación internacional Global G.A.P. de buenas prácticas

La producción de *toppings* de ensaladas en nuestros procesos y el incremento del negocio de nutrición ha propiciado que en el último año hayamos pasado de 95 a 141 proveedores (+46), con un total de 666 referencias gestionadas (+151). El volumen de compras a estos proveedores ha aumentado un 16%, hasta las 17.200 toneladas.

En concreto, para la elaboración de nuestros productos de nutrición hemos comprado 8.600 toneladas de fruta y lácteos a un total de 75 proveedores. Para la elaboración de los *toppings* de nuestras ensaladas hemos trabajado con 39 proveedores industriales que nos han suministrado 4.680 toneladas de materias primas como pollo, aceitunas, picatostes o salsas. Además, en el área de materiales auxiliares contamos con 27 proveedores.

231
PROVEEDORES HOMOLOGADOS

22
CASAS DE SEMILLAS NACIONALES E INTERNACIONALES

3.650
MILLONES DE SEMILLAS

MATERIA PRIMA AGRÍCOLA

43.000
TONELADAS

95%
ORIGEN NACIONAL

68
PROVEEDORES

MATERIA PRIMA ÁREA NUTRICIÓN

75
PROVEEDORES

8.600
TONELADAS DE FRUTA Y DERIVADOS LÁCTEOS

MATERIAS PRIMAS TOPPINGS

39
PROVEEDORES

4.680
INGREDIENTES Y SALSAS

Plásticos del Segura, flexibilidad y tecnología al servicio de la innovación

Dentro de nuestro modelo de proveedores buscamos establecer relaciones a largo plazo, que promueven la colaboración estrecha y nos permite alcanzar una mayor eficiencia y agilidad a la hora de innovar. Nosotros lo llamamos "innovación transversal", una innovación en la que intervienen todos los agentes de la cadena de valor del producto.

Un ejemplo de esa innovación transversal y de que la colaboración nos hace más ágiles y eficientes es nuestro proveedor de film Plásticos del Segura (PDS Group). Desde 2009 la compañía es proveedora de film para todas nuestras referencias de IV gama en bolsa y todos los films de sellado de las barquetas. PDS, con sede en Murcia, exporta a una decena de países de Europa y Marruecos. Con una plantilla de 185 empleados y una facturación de 48 millones de euros, cuenta con tres divisiones de fabricación: plástico f exible, bolsas de papel y bandejería. Entre sus clientes se encuentran principalmente grandes cadenas de distribución y empresas del sector alimentario.

Como proveedor especialista, PDS Group nos aporta sus conocimientos en procesos de impresión. Trabajamos de forma conjunta el desarrollo de los diseños y envases de nuestros productos para minimizar fallos, problemas de impresión o falta de calidad en los productos acabados. Durante estos años, el aprendizaje conjunto nos ha llevado a una mejora continua y a alcanzar los procesos más eficientes para nuestros negocios.

Respuesta rápida y flexible en el "Proyecto 2 tiendas"

Durante 2017 Plásticos del Segura se ha convertido en un proveedor clave para nosotros al aceptar participar en el "Proyecto 2 tiendas", un proyecto innovador para la renovación de la sección de frescos de nuestro cliente Mercadona. Se trataba de renovar todo nuestro surtido a nivel de recetas, pero también a nivel de diseño y envases.

> PDS Group se ha implicado en un proyecto innovador en el que se ha integrado a la perfección con los equipos de Marketing y Compras de GAC

El proyecto implicaba el lanzamiento de 25 nuevas referencias en un período de tiempo récord: *"La complejidad radicaba principalmente en que el volumen de producción era muy bajo, porque se producían referencias para un proyecto piloto en solo dos tiendas, y se necesitaba gran flexibilidad para responder a la variabilidad de la demanda en las semanas posteriores al lanzamiento"*, explica Rubén Ruiz, responsable de compras de material auxiliar de GAC.

El equipo de pre-impresión de PDS trabajó a contrarreloj, mano a mano con el equipo de Marketing y Compras de GAC, asumiendo una planificación ad hoc de sus procesos productivos para adecuarlo a los tiempos de aprobación de los desarrollos con una dedicación casi exclusiva y un gran compromiso con el proyecto.

"Después de todos estos años trabajando con GAC, sabemos que la flexibilidad y la inmediata adaptación al cambio son fundamentales para lograr juntos el objetivo", afirma Francisco Juncosa, director comercial de PDS. *"Nuestra visión con GAC es que somos parte de la empresa. Tenemos objetivos empresariales enfocados en la misma dirección, equipos que se coordinan a la perfección y una misma actitud de mejora continua. Para nosotros es como trabajar como una única empresa",* indica.

Con su participación en este proyecto, Plásticos del Segura ha demostrado una vez más su espíritu innovador y su apuesta por GAC como colaborador referente dentro de su negocio.

La colaboración estrecha con nuestros proveedores ha permitido una vez más responder con innovación y celeridad a los gustos y tendencias de un mercado en continua evolución.

SOMOS DE AQUÍ

Nuestros productos nos hacen únicos

Somos especialistas en la elaboración de alimentos sanos y frescos, alimentos de aquí. Queremos convertirnos en la compañía de nuestro sector preferida por los consumidores, ayudándoles a mantener una alimentación equilibrada, con productos que le permiten disfrutar del día a día, en cualquier momento y en cualquier lugar.

Excelencia, pasión y honestidad, por un lado, y salud, bienestar, vitalidad, innovación, optimismo y mediterráneo, por otro, configuran un surtido de más de 200 productos pensados para satisfacer las necesidades del consumidor actual: desde verduras y hortalizas frescas, hasta ensaladas preparadas, pasando por *smoothies* naturales de frutas y verduras naturales o fruta y postres lácteos de bolsillo.

En fresco, nuestra marca Sun&Vegs representa el sol y el mar mediterráneo que bañan los campos donde cultivamos nuestros vegetales. En nutrición, llevamos al mercado nuestras soluciones prácticas para alimentación infantil con la marca Byba.

Nuestros productos son el fiel reflejo de nuestros valores como compañía y forma de ser, lo que nos hace ser únicos y tener una personalidad propia.

Cultivamos nuestros vegetales a orillas del Mediterráneo, pero nos adaptamos a los gustos y necesidades de cada consumidor. Captamos tendencias globales para adaptarlas a los mercados locales. En Canarias, la mayoría de nuestras materias primas son cultivadas por productores locales y nuestros productos llevan el sello de "Hecho en Canarias". Nuestros productos de nutrición infantil para Alemania o Noruega están certificados BIO. Para nuestros clientes en Estados Unidos elaboramos recetas adaptadas con ingredientes como la batata o el puré de guisantes con fruta.

Compromiso con la alimentación saludable

Innovación	Excelencia	Frescos
Expertos	Pasión	Sanos
Flexibles	Honestidad	Optimistas
Confiables		Pioneros

En definitiva...Únicos

Captamos tendencias globales para adaptarlas a los mercados locales

Tenemos un espíritu innovador innato, que nos hace estar al corriente de las principales tendencias en alimentación para convertirlas en novedades que se anticipen a la demanda del consumidor y supongan una exclusividad en el mercado.

La innovación continua nos permite llegar a nuevos públicos con nuevas referencias como el producto funcional de avena (It´s Oat!) o los platos listos para microondas con verduras e hidratos. Productos fáciles y cómodos de utilizar, que cubren la demanda de alimentación de toda la jornada. Nos guía un denominador común: ofrecer opciones para una alimentación equilibrada en formatos prácticos para todos los públicos.

NUEVOS PRODUCTOS

Captamos las principales tendencias en alimentación para convertirlas en novedades que se anticipen a las necesidades del consumidor. En 2017 hemos lanzado al mercado más de 100 novedades que significaron la introducción de nuevos productos en el lineal o mejoras de receta, formatos o envase.

AGRÍCOLA

Bimi. Esta nueva superverdura, de sabor dulce y suave, se cultiva en nuestros campos de Murcia y Almería y su recolección se realiza a mano. El bimi contiene diez nutrientes esenciales entre los que destacan el zinc, el ácido fólico, los antioxidantes y la vitamina C.

Microgreens. Primeros brotes de vegetales, se presentan en un novedoso envase con una base de sustrato que permite comercializarlos vivos, de forma que alarga su vida útil y facilita el consumo. Se presentan en cuatro variedades: brócoli, mostaza, rabanito y kale.

Calabacín luna. Una novedad en nuestro surtido agrícola que permite diseñar los platos más creativos con toda la energía del sol mediterráneo.

Crunchy gem. Mini-hojas de lechuga crujientes para disfrutar de *snacks* y aperitivos con una base sabrosa y muy saludable.

IV GAMA

Los Platos Micro. Suponen nuestro primer lanzamiento para microondas en el que combinamos hidratos (arroz, pasta o fideos orientales, según la receta) y verduras y hortalizas frescas. El plato es 100% natural y no tiene conservantes. Además, las recetas Oriental e Hindú son aptas para veganos. Se ha previsto que su envase sea de máxima comodidad, ya que incorpora una válvula especial para cocinar al vapor sin perforar el film para calentar y que garantiza todo el sabor de los ingredientes. Además incluye un fajín de cartón para facilitar la manipulación del producto en caliente.

Supersalads. La última novedad en productos sanos, frescos y prácticos son nuestras Supersalads, con tres opciones diferentes: arroz mediterráneo, arroz asiático y quinoa marroquí. Una revolución en el lineal por sus innovadoras recetas, que incluyen superalimentos como la quinoa, el arroz salvaje e integral, o kale, acompañados de verduras y hortalizas frescas, legumbres, semillas o frutos deshidratados (arándanos y dátiles). Su práctico envase, que incluye tenedor, las hace ideales para consumir en cualquier lugar.

Ensapasta de pavo. Hemos convertido nuestra tradicional Ensapasta en una receta todavía más sana y sabrosa, con trocitos de pavo, brotes tiernos, tomate y salsa de yogur.

Ensalada de quinoa con verduras frescas. Una forma práctica, sana y sabrosa de introducir un super alimento como la quinoa acompañada de alga kombu, brócoli y pipas de calabaza.

Wrápidos de atún. La nueva receta de los Wrápidos con tortillas de tomate, huevo cocido y atún, con mezcla de lechugas y tomate, acompañada de una salsa fina.

NUTRICIÓN

Apuesta por los lácteos de larga vida

Las nuevas referencias de lácteos de larga vida amplían la gama de postres y *snacks* que no necesitan frío en nuestra gama de nutrición. Dentro de la familia de los Go Lácteo, el *pouch* de Cereales y Miel y los tarritos cremosos de fresa y de manzana y pera son un *snack* ideal para niños y mayores.

El surtido de postres se completa con el tarrito de fruta variada con queso fresco, indicado a partir de los 6 meses, y las tradicionales natillas con galletas, con una receta especialmente pensada para los más pequeños.

Nuevas recetas y sabores

Elaboramos nuestras recetas del surtido de nutrición con ingredientes naturales, sin conservantes ni azúcares añadidos. Desarrollamos productos equilibrados y de sabores variados para que los más pequeños se acostumbren al consumo de frutas y verduras de una forma sabrosa y divertida.

Para nuestros clientes internacionales hemos creado tarritos y *pouches* con novedosas mezclas como los sabores de manzana, zanahoria y kale; plátano, mango y batata; o pera, mango, maracuyá y cereales.

Innovamos para ofrecer a nuestros consumidores productos sanos y equilibrados que le faciliten el día a día

It's Oat! Es avena!

Cuando innovación y vida sana son tu forma de vida

A finales de 2017 Sun&Vegs ha presentado un innovador producto funcional de avena para disfrutar entre horas. Amantes de la vida sana, del deporte y de la buena alimentación pueden optar por esta nueva referencia, pionera en el mercado europeo.

La búsqueda de nuevos mercados, la apuesta por satisfacer las necesidades y los gustos de nuestros clientes y nuestro afán por innovar permanentemente nos han llevado a crear It's Oat! (Es avena!), un producto elaborado con bebida de avena fermentada e importantes propiedades funcionales.

Nuestra nueva referencia se presentó en la feria ANUGA de Colonia en octubre y pronto la veremos en los lineales europeos. It's Oat! (Es Avena!) es un *snack* de textura cremosa, 100% vegetal, sin lactosa, de fácil digestibilidad y que ayuda al sistema inmune. Además, su aportación calórica es menor que la de un yogur, ya que contiene 50kcal por 100 gramos.

La avena aporta hidratos de absorción lenta, tienen efecto saciante y dan energía de forma constante durante todo el día

La característica diferencial del nuevo producto de Sun&Vegs es que se elabora a partir de un proceso específico de fermentación de la avena, lo que contribuye a aumentar el valor nutritivo de los componentes. Así, los fermentos como el *L. Casei y L. Acidophilus* ayudan a la mejora del sistema inmune y del sistema digestivo. Además, la avena aporta hidratos de absorción lenta, que tienen efecto saciante y dan energía de forma constante durante todo el día.

Los fermentos *L. Casei y L. Acidophilus* ayudan a la mejora del sistema inmune y del sistema digestivo

Un producto con patente desarrollado en nuestra planta de Carlet

La nueva referencia fabricada en la planta de Nutrición del grupo en Carlet (Valencia) ha sido desarrollada por nuestro equipo de I+D+i, en colaboración con la Universidad Politécnica de Valencia y el Aula de Productos Lácteos de la Universidad de Lugo. Además, el centro tecnológico AINIA ha participado también en la fase de prueba a nivel industrial del producto.

El proyecto de desarrollo de 'Es Avena!' ha durado 2 años y en él han participado más de 20 personas de diferentes departamentos y equipos, desde Ingeniería y Operaciones, a Marketing, Compras o los propios técnicos de I+D y desarrollo de producto de la compañía.

El producto

Es avena! se presenta en un práctico envase de 180 gramos que incluye una cucharilla para poder consumir el producto en cualquier momento y en cualquier lugar. El producto, que se conserva en frío, se ha lanzado con cinco sabores diferentes, -natural, frutos rojos, higo, ciruela pasa, frambuesa y granada-, elaborados con fruta 100% natural. El producto se elabora con avena de origen nacional.

AVENA
100%
PRODUCIDA EN ESPAÑA

PRESENTACIÓN
5
SABORES DIFERENTES

INVERSIÓN
3
MILLONES DE EUROS

¿Por qué la Avena?

La avena es un cereal rico en proteínas de alto valor biológico y un gran número de vitaminas y minerales que la han llevado a ser considerada un súper alimento. Entre otras propiedades, la avena contiene hidratos de carbono de fácil absorción, calcio, cinc, cobre, fósforo, hierro, magnesio, potasio, sodio y vitaminas B1, B2, B3, B6 y E, así como una buena cantidad de fibras.

La utilización de la avena como ingrediente, algo muy habitual ya en países nórdicos y anglosajones, es una tendencia creciente en Europa que ha ganado peso en los últimos años, especialmente por la búsqueda de una alternativa al uso de productos de origen animal o a la soja.

El proceso de elaboración de la nueva referencia ha supuesto la primera patente registrada

Equipo de producción e ingeniería de la unidad de negocio de Nutrición, participante en el proyecto: Jose, Vicente, Sergio, Jordi y Amparo.

El desarrollo del nuevo producto ha necesitado una inversión de cerca de 3 millones de euros

Para llevar a cabo la elaboración de la nueva referencia, se ha instalado una nueva línea de producción en la planta de Carlet, que ha supuesto una inversión de cerca de 3 millones de euros.

La complejidad y la alta inversión del proyecto radica principalmente en el proceso de fermentación de la bebida de avena.

El proceso de producción y fermentación es lo que nos ha llevado a registrar por primera vez una patente y que permite obtener un producto bajo en azúcares, con hidratos de carbono de absorción lenta, y con una combinación de probióticos que ayudan a activar tanto el sistema inmune como el sistema digestivo.

Vicente Tomás, líder del proyecto en la planta de Carlet (Valencia).

Somos Tendencia

Nuestros productos llegan a más hogares, en más países

Un año más el número de consumidores que opta por nuestros productos sigue creciendo en todas nuestras áreas: vegetales directos del campo, ensaladas y verduras en bolsa listas para consumir y nutrición infantil.

El volumen de producción en la unidad de negocio de IV gama ha alcanzado en 2017 un nuevo récord, llegando a los 189 millones de unidades de bolsas y barquetas de ensalada. La cifra supone un incremento del 18,8% respecto el año anterior y viene a confirmar nuestra apuesta por la innovación en el segmento de la IV gama.

El volumen de producción del área de Nutrición también ha seguido esta tendencia positiva, llegando a los 29 millones de unidades producidas de pouches y tarritos en el último ejercicio, con un incremento del 7,6% respecto al año anterior. El crecimiento se debe en buena medida al lanzamiento de nuevas referencias en el mercado nacional e internacional. Asimismo, los productos de la unidad de negocio Agrícola también siguen llegando cada día a más hogares. Actualmente nuestros productos directos del campo se comercializan en las grandes cadenas de distribución en 20 países de Europa.

Estos resultados refuerzan una vez más nuestro compromiso por seguir ofreciendo 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.

Apuesta digital de nuestras marcas

Queremos convertirnos en la compañía de producto fresco y saludable preferida por los consumidores. Para ello, además de ofrecer soluciones que respondan a las nuevas tendencias en alimentación, queremos acercarnos al consumidor actual a través de nuevos canales de comunicación.

En 2017 hemos lanzado nuestras webs de producto, las cuales recogen información sobre nuestros productos y ofrecen ideas, historias y consejos que transmiten nuestros valores de marca. Acompañando a las webs, también se han creado los perfiles de marca en Facebook, Instagram y Youtube como canales que nos ayudan a difundir un estilo de vida basado en el disfrute y la alimentación saludable.

189M

DE UNIDADES DE BOLSAS Y BARQUETAS DE ENSALADAS

+18,8%

29M

DE TARRITOS Y POUCHES DE FRUTA Y POSTRES LÁCTEOS

+7,6%

Nos acercamos al consumidor actual a través de los nuevos canales de comunicación.

NUESTRO SURTIDO FRESCO

COMIDA COMPLETA

Mezclar y listo

Calentar y listo

SNACK

para beber

con cuchara

COMIDA SOCIAL

Ensalada

Cocina

Ayudas culinarias

Haz tu ensalada

NUESTRO SURTIDO DE NUTRICIÓN

	TARRITOS	POUCHES
Fruta		
Lácteos		
Comidas/Cenas		

fresa
y plátano

SOMOS INNOVACIÓN Y EFICIENCIA

Espíritu innovador

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, nuestro ingrediente principal

Los productos exitosos de hoy no aseguran nuestro futuro a medio y largo plazo, por eso no concebimos nuestro negocio sin el apellido innovación. La I+D+i es nuestro ingrediente principal y por ello estamos constantemente estudiando el mercado y buscando cómo satisfacer los nuevos gustos de nuestros consumidores.

La apuesta por la innovación es el ingrediente que nos ha llevado a estar donde nos encontramos. En estos 17 años hemos introducido productos totalmente novedo en el mercado y actualmente atendemos a más de 30 clientes en 20 países de Europa y América.

Hemos acreditado en toda nuestra historia que hemos sido pioneros en apostar y en democratizar los productos de IV gama, ofreciendo el mejor producto a precios competitivos.

En 2010 fuimos los primeros en introducir las ensaladas listas para consumir como plato completo en el lineal. También hemos sido los primeros en introducir en el mercado los *smoothies* de frutas y verduras en formato f exible (*pouch*) y nos adelantamos al mercado al lanzar vegetales frescos en formatos innovadores para cocinar al microondas.

En 2017 hemos seguido ese camino de la innovación continua y hemos invertido más de 3 millones de euros en I+D+i para el lanzamiento de más de 100 referencias, la instalación de nuevas líneas de producción y la mejora de nuestros procesos. Contamos con un equipo propio de innovación, transversal y multidisciplinar, que componen los ingenieros y técnicos de los departamentos de desarrollo de producto, compras, marketing o ingeniería.

Con la confianza de una buena parte de consumidores ya ganada, es imprescindible seguir aportando valor y formar parte de su día a día, facilitándoles la vida y cubriendo sus necesidades.

En el entorno cambiante y dinámico de nuestro sector, sabemos que la innovación es el camino a seguir. Este mismo camino es el que vamos a continuar recorriendo, focalizando nuestros esfuerzos en el desarrollo de nuevos productos y categorías y la mejora continua de los procesos, para llegar a más clientes y conquistar a más consumidores año tras año.

Nuestro reto no ha hecho más que comenzar.

Hemos invertido en 2017 más de 3 millones de euros en I+D+i

Espíritu innovador y eficiencia operativa: Calidad, Servicio y Competitividad

INNOVACIÓN **CALIDAD** **SERVICIO** **COMPETITIVIDAD**

Yolanda, Lourdes y Elisa forman parte del equipo de desarrollo de producto de IV gama.

Proyecto "dos tiendas" con Mercadona

La innovación en procesos y productos nos hace ser más competitivos y más fuertes para encarar el futuro. Por ello, abrazamos los retos y exploramos todas las opciones de cambio y mejora que se nos presentan

Uno de los grandes desafíos de innovación transversal en 2017 ha sido el proyecto "dos tiendas", en colaboración con nuestro cliente Mercadona. El objetivo ha sido presentar un surtido de IV gama totalmente renovado, de forma que impactara por sus productos, pero también por su diseño y presentación en el lineal.

Para ello, se seleccionaron dos tiendas en la provincia de Valencia que funcionaron a modo de "laboratorio de innovación". De esta forma, se creó un verdadero ensayo dinámico en el que la opinión del consumidor es clave para decidir sobre cada nueva referencia.

> El proyecto dos tiendas junto a Mercadona es un verdadero ensayo dinámico en el que la opinión del consumidor es clave

La propuesta del nuevo surtido, compuesta inicialmente por 25 referencias, se basaba en la introducción de nuevos ingredientes y nuevos formatos que sorprendan al consumidor. Así, se ha ampliado la gama de ensaladas listas para consumir (barquetas) con nuevas recetas como Jamón-Jamón o 4 Quesos y se han lanzado dos nuevas referencias de Wrápidos: Bancontodo y Atuntún.

En la gama de mix de ensaladas se han introducido nuevas verduras, como berros, germinado de alfafa, cebollino, brotes de guisantes o tat-soi, y en la gama de vegetales en bolsa para microondas se han lanzado nuevas mezclas como Mediterráneo (pimientos) y Portobello (champiñones).

En total hemos introducido 25 nuevas referencias, con nuevos formatos y superalimentos hasta ahora inéditos en los lineales de fresco.

Además, nos ha permitido probar nuevos formatos prácticos e innovadores como en el caso del Calabapasta (calabaza en espirales) y los Platos Micro, con válvula para cocción al vapor en microondas, o la ensalada de Quinoa con verduras frescas y alga kombu, en formato vaso.

En el 'backstage' del proyecto

Lanzar al mercado más de 20 referencias en un mismo día implica que el engranaje a nivel de personas, métodos y tecnología debe ser perfecto.

A nivel de equipos, se creó un grupo multidisciplinar de trabajo compuesto por más de 20 personas de los departamentos de Ingeniería, Compras, Marketing, Desarrollo de producto, Operaciones, Métodos, Calidad, Customer Service,… que trabajaron conjuntamente con los responsables del equipo Comercial y de Prescripción de nuestro cliente, Mercadona.

Para poder elaborar las nuevas referencias se habilitó una planta piloto, dentro del centro de producción de IV gama de Riba-roja. La sala, que cuenta con una superficie de 60 metros cuadrados y ha contado con una inversión de 50.000 euros, reproduce a pequeña escala los procesos de corte, lavado, higienizado y envasado, sin interferir en el resto de procesos del centro.

El éxito del proyecto ha demostrado una vez más que el trabajo conjunto entre toda la cadena de valor del producto, colaborando de forma estrecha con nuestros proveedores y clientes, permite alcanzar los mejores resultados. En este caso la innovación conjunta nos ha permitido renovar y ampliar el surtido de frescos. El 70% de las referencias propuestas se han implantado en el lineal.

El proyecto se ha desarrollado con un equipo multidisciplinar compuesto por compañeros de la planta de Riba-roja y oficinas centrales.

Eficiencia operativa

Buscamos hacer las cosas siempre con la máxima eficiencia. Nos gusta afrontar los retos de manera diferente y con soluciones imaginativas que nos ayuden a ser más competitivos reduciendo costes, un compromiso que repercute en beneficio para nuestros clientes.

La máxima eficiencia operacional, adaptación y f exibilidad, nos permiten alcanzar un objetivo irrenunciable: ofrecer productos con una relación superior de calidad-servicio-precio frente a la competencia.

Por ello aprovechamos todo el potencial de nuestros recursos humanos y técnicos de las distintas unidades y departamentos de la compañía integrando los procesos. Esta innovación y búsqueda de la máxima eficiencia operativa la aplicamos tanto a nuestra producción agrícola sobre el terreno como en nuestras plantas de procesado.

Hemos trabajado la eficiencia en nuestros campos a través de la mejora de métodos y procesos

Un nuevo modelo de negocio más f exible

El pasado ejercicio hemos trabajado la eficiencia en nuestros campos a través de la mejora de métodos y procesos. Así, hemos aumentado los trabajos de confección en el terreno –como es el caso de la recolección del brócoli-, hemos introducido mejoras en el sistema de riego en nuestras parcelas y hemos modificado estructuras y métodos de trabajo para incrementar la operatividad de los equipos.

En la planta de procesado de Dolores de Pacheco hemos instalado una nueva línea para el trabajo del brócoli que nos ha permitido aumentar nuestra capacidad de producción en un 30% para satisfacer los picos de ventas. También se ha montado una nueva línea para confección de calabacín que aporta mayor calidad y flexibilidad a los procesos.

La nueva línea de procesado de brócoli en la planta de Dolores de Pacheco supone un aumento del 30% de la capacidad de producción para este producto

El crecimiento continuo y nuestro objetivo por convertirnos en la compañía de producto fresco preferida por los consumidores han impulsado un profundo cambio de mentalidad en todo el grupo. 2017 ha sido el año de la transformación de nuestra compañía hacia un nuevo modelo de negocio. Un nuevo modelo basado en la eficiencia y la flexibilidad, con la mirada puesta en nuevos clientes, nuevos canales y nuevos mercados.

Hemos adaptado nuestros procesos internos, centros de producción y equipos para abrir la compañía a una nueva etapa

Así, hemos adaptado nuestros procesos internos, nuestros centros de producción y nuestros equipos para abrir nuestra compañía a una nueva etapa en la que la innovación de procesos, métodos y productos seguirá siendo la piedra angular de nuestro negocio.

Desde la unidad de negocio agrícola damos servicio a más de 30 clientes en 20 países en toda Europa; la unidad de nutrición atiende las demandas más exigentes de clientes en 12 países en todo el mundo y desde finales de 2017 nuestro negocio de IV gama ha llegado a Portugal. El nuevo modelo de compañía no ha hecho más que comenzar.

UNIDAD DE NEGOCIO AGRÍCOLA
20
PAÍSES

UNIDAD DE NEGOCIO NUTRICIÓN
12
PAÍSES

UNIDAD DE NEGOCIO IV GAMA
PORTUGAL

IV gama para multi-cliente en Aranda

La planta de Aranda de Duero (Burgos) ha sido el centro de producción elegido para hacer realidad la nueva estrategia en el negocio de IV gama. Las instalaciones arandinas centralizarán la producción destinada a nuevos mercados y nuevos canales y serán la plataforma para el desarrollo de los productos más innovadores de la compañía.

"El reto más importante ha sido la formación y cambio de mentalidad de los equipos", explica Raúl Lacalle, jefe de la planta de Aranda

A nivel de producto, la planta ha pasado a procesar referencias con la marca Sun&Vegs para nuevos mercados, así como nuevos formatos para grandes distribuidores del canal restauración.

A nivel de procesos se han adaptado los equipos y las rutinas de la plantilla para amoldarse a los nuevos procedimientos. Para ello se ha incidido mucho en la formación. También se han adaptado los procesos logísticos y se han habilitado nuevos espacios para almacenar, principalmente, nuevos envases y materiales auxiliares.

"El reto más importante para nosotros en este proyecto ha sido el cambio de mentalidad de los equipos, pasamos de trabajar para un solo cliente a trabajar para varios, de diferentes mercados y para diferentes canales", explica Raúl Lacalle, director de la planta de Aranda.

Para afrontar este cambio de modelo, el centro de Aranda ha ampliado la plantilla en 33 personas y se ha establecido un tercer turno en producción. Esto ha permitido el incremento de la producción de barquetas en un 20%.

Asimismo, la planta ha pasado a centralizar durante 2017 toda la producción de aquellas referencias con formatos novedosos como los Platos Micro o el Calapasta, las ensaladas de Tabulé y Quinoa (formato vaso) o las nuevas Supersalads para el mercado portugués.

La planta de Aranda ha ampliado la plantilla en 33 personas en 2017 y se ha establecido un tercer turno para abarcar el aumento de producción

Para Lacalle el proyecto ha sido un reto gratificante: "*Ha habido una implicación total de los equipos y hemos conseguido adaptarnos a las exigencias de cada nuevo cliente sin mermar la calidad de nuestros productos, la competitividad y el servicio que ofrecemos a todos. Este cambio nos hecho más fuertes y sostenibles como compañía*".

Evolución del proceso de transformación de la planta de Aranda

54→103
MATERIAS PRIMAS PROCESADAS EN LA PLANTA

32→93
REFERENCIAS DE PRODUCTO

45→112
TIPOS DE FILM Y MATERIALES AUXILIARES

5→14
TIPOS DE CAJA PARA CLIENTES

8→22
PUNTOS DE ENTREGA

1→5
OPERADORES LOGÍSTICOS PARA EXPEDICIÓN

12→24
HORAS DE EXPEDICIÓN

12→19
TURNOS DE EXPEDICIÓN

El equipo de logística de la planta de Aranda es una pieza fundamental en el nuevo modelo de negocio.

Calidad y seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es la base de nuestro trabajo

La confianza de nuestros clientes es fundamental para nosotros. Nuestros productos llegan a millones de consumidores cada año y por ello debemos garantizar la máxima calidad, frescura y seguridad alimentaria en todos nuestros procesos, de la semilla a la mesa.

Hemos integrado este concepto de máxima seguridad alimentaria en toda la producción, desde nuestros campos a las plantas de producción, pasando por nuestros proveedores. Contamos con unos modelos propios de auditoría adaptados a cada unidad de negocio que aseguran el máximo control de toda la cadena. Siguiendo estos referenciales propios y los estándares internacionales, en este ejercicio hemos realizado 79 auditorías a proveedores (2 más que el año pasado), 24 hortícolas y 55 industriales. Asimismo, hemos realizado 78 ejercicios de trazabilidad.

Nuestros campos y centros de producción han renovado las certificaciones más exigentes de calidad y seguridad alimentaria

Con las certificaciones internacionales más exigentes

En las diferentes unidades de producción y fincas de cultivo de la compañía se han acometido 48 auditorías internas y 27 auditorías externas de certificación. Asimismo, 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.

En 2017, los centros de producción agrícola, de IV gama y nutrición del grupo han seguido renovando e incrementando las certificaciones de calidad y seguridad alimentaria. Así, la unidad de negocio agrícola ha renovado tres certificados QS (Wholesale, Coordinator y Production), que garantizan el control de calidad de alimentos tras monitorizar toda la cadena de producción y comercialización.

Actualmente, todos los productores pertenecientes a nuestra unidad de negocio agrícola se han certificado en GLOBAL G.A.P., obteniendo un único certificado, 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. También a nivel agrícola hemos sido auditados por un número importante de nuestros clientes, obteniendo entre otros el certificado Field to Fork (F2F) o el Security Walmart.

Por su parte, las plantas de producción de IV gama han mantenido un año más la categoría más elevada de la certificación International Food Standard (IFS) y la certificación de gestión ambiental de acuerdo con la norma ISO 14001.

Nuestra planta de nutrición ha mantenido su certificado y el grado (A+) de BRC no anunciada, IFS, certificación Ecológico e ISO 14001, y ha superado de forma exitosa la auditoría realizada por nuestro cliente ASDA.

Alimentación sana y segura para todos

En nuestra apuesta por ofrecer productos que respondan a los gustos y necesidades de nuevos públicos y nuevas tendencias hemos conseguido certificado UVE (Veganos) para cinco de nuestros productos: los platos micro "Hindú" y "Oriental", "Calapasta", "Calabapasta" y "Es avena!", nuestra apuesta por los alimentos vegetales funcionales.

Certificaciones internacionales de Calidad y Seguridad Alimentaria

Plantas de procesado				Fincas de cultivo			Laboratorio agrícola
IFS Food		BRC FOOD CERTIFICATED	QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.	GGN: 8436003300007	GRASP GlobalG.A.P.		ENAC
Agrícola IV gama Nutrición	IV gama Nutrición	Agrícola Nutrición	Agrícola Campo y planta	Agrícola Campo	Agrícola Campo		Agrícola Planta

Dentro de nuestra política de Calidad, analizamos nuestros productos en base a un exhaustivo plan analítico específico para cada unidad de negocio. Para ello disponemos de laboratorios propios en cada una de las plantas de procesado, equipados con las más avanzadas tecnologías y con personal de alta cualificación en seguridad alimentaria y calidad.

Formación y colaboración con las principales universidades

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 como de seguridad e higiene. Además, este año se ha formado a los responsables de Calidad y sus equipos en las últimas actualizaciones de la certificación ISO 14001.

79
AUDITORÍAS A PROVEEDORES

27
AUDITORÍAS EXTERNAS DE CERTIFICACIÓN

24
AUDITORÍAS INTERNAS EN EL ÁREA AGRÍCOLA

24
AUDITORÍAS INTERNAS EN EL ÁREA INDUSTRIAL

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 2017 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.

Mantenemos acuerdos de colaboración con las principales universidades y centros tecnológicos de nuestro país

Colaboración con:

Acuerdos con:

Servicio y competitividad

Nuestros productos llegan a más de cinco millones de hogares de España y a cientos de miles de Europa y el resto del mundo

Somos plenamente conscientes de que no existe proyecto empresarial exitoso sin una orientación completa a nuestros clientes. Es el principio de nuestro negocio y por ello nos esforzamos en identificar y definir claramente a aquellos que compran nuestros productos, a los que los consumen y a los que nos distribuyen. Así podremos ofrecerles el mejor producto siempre con la mayor competitividad y el mejor servicio.

Nuestra flexibilidad y el alto grado de excelencia de nuestros equipos nos han servido para adaptarnos a los cambios de necesidades y gustos de los consumidores a nivel nacional e internacional. Por ello, estamos presentes ya en más de cinco millones de hogares de España y en cientos de miles de Europa y el resto del mundo. En España, hemos alcanzado más de un 40% de cuota en el segmento de IV gama y tenemos un 58% del mercado en los productos de formato *pouch*. Nuestra trayectoria nos avala, la elección día a día de los consumidores, también.

El compromiso y la entrega con nuestros clientes es máximo. Gracias a ellos somos más fuertes y competitivos. Así, uniendo la máxima calidad y el conocimiento de los gustos y tendencias, dando un servicio garantizado los 365 días del año, seguimos creciendo y expandiendo nuestro negocio a nuevos canales y mercados.

LLEGAMOS A
+5M
HOGARES EN ESPAÑA

CUOTA
43%
EN IV GAMA

CUOTA
58%
EN FORMATO POUCH

SERVICIO
24h
365 DÍAS AL AÑO

José Luis Paredes, Miguel Zarco y Santiago Pozo forman parte del equipo comercial de nutrición.

Alberto Solaz, Toya Gilabert y Jean-Michel Beranger, del equipo comercial de IV gama.

Nuestras ensaladas llegan a la carta del restaurante

En nuestro afán por buscar nuevos mercados y nuevos canales de distribución, en 2017 hemos llegado con nuestros productos de IV gama al mercado HORECA, esto es, el sector de hostelería, restaurantes y cafeterías. Un amplio segmento con un gran potencial de crecimiento para nuestra compañía.

Con la reactivación del consumo fuera del hogar, en nuestro país está aumentando de forma importante el número de personas que opta por disfrutar de su ocio en un restaurante o por comer de forma saludable fuera de casa. En este contexto, nuestra apuesta por los productos frescos, sanos y saludables tiene, sin duda, mucho que ofrecer.

Dentro del surtido dirigido al canal distribución hemos adaptado nuestras recetas y formatos a cada segmento. Por un lado, los productos Sun&Vegs listos para consumir (Vegepasta, Supersaladas, Es avena! o smoothies), son ideales para venta en establecimientos como gasolineras o máquinas vending. Para el uso en hostelería, hemos creado nuevos formatos de bolsas en tamaño grande y formato industrial, como por ejemplo los mix de ensalada de 500 gramos o un kilo.

A nivel logístico, la distribución geográfica de nuestros centros de producción nos permite responder a la agilidad que exige este nuevo mercado. Desde nuestras plantas podemos entregar producto en menos de 24 horas al 90% de capitales de provincia, incluida las siete Islas del archipiélago canario.

Llegamos en 24 horas al 90 % de las capitales de nuestro país

La prioridad actualmente es continuar creciendo por dos vías. En primer lugar, de la mano de los grandes distribuidores, que se conviertan en aliados para llegar a los pequeños o medianos locales independientes. Y en segundo lugar, conseguir alianzas estratégicas con grupos empresariales especialistas en restauración, que disponen de centros y locales propios, con implantación a nivel nacional.

Los primeros proyectos ya están en marcha desde finales de 2017. El equipo comercial está ya trabajando para generar negocio a través de este nuevo canal de distribución.

Portugal, un aterrizaje con éxito

En 2017 hemos aterrizado en el mercado portugués con nuestro surtido de listos para consumir. Para nuestra entrada en el país vecino, hemos apostado por la marca Sun&Vegs y los productos más innovadores de IV y V gama, como nuestros Platos Micro, las Supersalads o el "Tabulé" y "Quinoa". La llegada de Sun&Vegs a los supermercados se ha hecho de forma paulatina, con un primer lanzamiento en 50 tiendas en el mes de octubre, y que durante 2018 se extenderá a todo el país.

Una marca con personalidad propia

La llegada al mercado luso ha venido acompañada por un nuevo diseño para todos nuestros envases y la adaptación de los mensajes y nombres de cada producto Sun&Vegs a la identidad portuguesa. El nuevo diseño del packaging ha querido reflejar la imagen de los campos donde crecen nuestros vegetales, en un plano visualizado desde el aire. Los nombres de las nuevas referencias recogen la esencia joven, dinámica y en tendencia de nuestros productos: desde las supersalads "Fresco&Frasco", a las ensaladas en vaso "Grão&Grão" o los platos micro "Quente&Boa".

Con motivo del lanzamiento, se ha realizado una importante campaña de comunicación para dar a conocer nuestros productos a los consumidores portugueses. En ella, se ha hecho especial hincapié en los valores que definen nuestra marca: frescos, sanos, optimistas, innovación, pasión y excelencia. Bajo el slogan "O pronto a comer. Agora, en bom" (Lo listo para consumir. Ahora, en bueno), la marca llegó a los consumidores objetivo a través de acciones como degustaciones y decoración de lineales en los propios supermercados, y con la entrega de muestras de producto en las principales estaciones de metro de Lisboa.

Dentro de la estrategia para dar a conocer la marca, se ha lanzado un website y perfiles en redes sociales donde se incluyen pequeñas historias que reflejan nuestros valores: calidad, innovación y tendencias.

Primeras referencias de Sun&Vegs en Portugal.

Un mercado con apetito por lo saludable

El mercado portugués tiene un gran potencial para nosotros como compañía por su cercanía geográfica y también por los lazos culturales e históricos. Formado por 10 millones de personas, los hábitos de consumo de su población están alineados a los valores Sun&Vegs. De hecho, según estudios recientes, el 45 % de los consumidores lusos asegura tener "hábitos saludables". Siendo así, nuestro objetivo es claro: en Portugal también queremos convertirnos en la empresa de productos fresco y sano preferida por los consumidores.

El lanzamiento de la marca ha venido acompañado de una importante campaña de comunicación más allá del punto de venta.

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 a más de 30 clientes en 20 países.

En 2017, el 29% de nuestras ventas de la unidad agrícola se han destinado a mercados internacionales. En el área de nutrición, las ventas internacionales alcanzan ya el 20% de nuestra facturación, un claro ejemplo de compromiso con nuestros clientes que nos hacen ser más fuertes y competitivos de cara al futuro.

MERCADONA meijer H-E-B ASDA SOCOMO MIGROS BILLA

Walmart Système U E.LECLERC Alete CONAD coop axfood METRO

SPAR LIDL Sainsbury's REWE GENOSERING ICA Supermarket coop

SONAE ZERSINATI dohn Dia

Inversión continua para seguir creciendo

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 en el año 2000 ha invertido cerca de 170 millones de euros en los centros de producción, campos de cultivo y proyectos de investigación y desarrollo.

Durante este último ejercicio hemos realizado inversiones por valor de 7,5 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 2017 hemos realizado inversiones por valor de 7,5 millones de euros destinados a mejorar nuestra eficiencia y productividad

La mayor parte de las inversiones se han destinado al área industrial. La unidad de negocio de Nutrición ha recibido una inversión de 3,4 millones de euros, principalmente dirigidos a la instalación y equipos para la fabricación de la nueva referencia de avena fermentada "Es avena!", y a la puesta en marcha de una nueva línea de pouches en la planta de Carlet.

Dentro de la unidad de negocio de IV y V gama, la apuesta por la elaboración de los *toppings* para nuestras ensaladas ha significado una inversión de cerca de 3 millones de euros en la planta de Antequera, con la instalación de una segunda 'sala blanca' que ha permitido multiplicar casi por tres la capacidad de producción de *toppings* de la planta. Otros 800.000 euros se han destinado a la adquisición de maquinaria para la elaboración de nuevos productos, como los Platos Micro, en la planta de Aranda, y a la renovación de las instalaciones de frío a un sistema más eficiente y sostenible en la planta de Ribarroja.

La unidad de negocio Agrícola ha contado con unas inversiones de 400.000 euros. En campo, la inversión se ha destinado a la mejora de las infraestructuras para la optimización del riego, la renovación de maquinaria de recolección y mejoras en las instalaciones de los invernaderos. En la planta de procesado se han adaptado varias líneas de producción para hacerlas más flexibles y se han introducido mejoras en las cámaras frigoríficas y en el almacén automático.

Principales inversiones

Unidad de negocio de Nutrición

3,4M€

Proyecto avena y nueva línea de pouches en Carlet

Unidad de negocio de IV gama

3,7M€

Nueva 'sala blanca' de Antequera, línea de Platos Micro en Aranda y renovación de instalaciones de frío de Riba-roja

Unidad de negocio Agrícola

0,4M€

Optimización de riego, mejora de invernaderos en campo
Adaptación de líneas de producción, cámaras frigoríficas y almacén automático en planta

Mesturados Canarios: 10 años produciendo por y para Canarias

Mesturados Canarios, ha cumplido diez años elaborando productos de la máxima calidad por y para Canarias. La compañía, creada en el año 2007 entre SAT Canarisol y Grupo Alimentario Citrus (GAC), se ha consolidado como líder de su sector en las Islas Canarias, con un 60% de cuota de mercado.

En esta década, Mesturados Canarios ha crecido una media del 35% cada año, pasando de facturar 500.000 euros el primer ejercicio, a 12,1 millones en el último año (2017), y ha invertido un total de 10 millones de euros en innovación y mejora continua.

Actualmente, la planta de Granadilla produce cerca de 9 millones de ensaladas al año y da empleo a 47 empleados (el doble que en 2007). Mesturados Canarios, junto con su socio SAT Canarisol, cultiva en sus campos más de 30 variedades agrícolas que destina en gran parte a la elaboración de sus ensaladas.

Mesturados Canarios ha celebrado su 10º aniversario con un evento institucional con la presencia de Fernando Clavijo, presidente del Gobierno Canario y Narvay Quintero, consejero canario de Agricultura y con un día de puertas abiertas para las familias de todos sus empleados.

Crecimiento sostenible

Nuestra razón de ser como compañía es crecer con una identidad clara y de manera íntegra, que nos haga ser sostenibles en el tiempo. En estos 17 años, nos hemos reafirmado como un grupo empresarial sólido y rentable que ha crecido en base a una estrategia de negocio honesta, siguiendo de manera fiel sus principios de integridad y transparencia.

En el último ejercicio, la compañía ha mantenido el crecimiento continuado de los últimos años. Así, las diferentes unidades de negocio han alcanzado una facturación conjunta de 253 millones de euros, un 5,5% más que en el ejercicio anterior. En el último ejercicio hemos vendido más de 403 millones de unidades de nuestros productos en una veintena de países en todo el mundo y nuestra plantilla ha alcanzado las 2.153 personas.

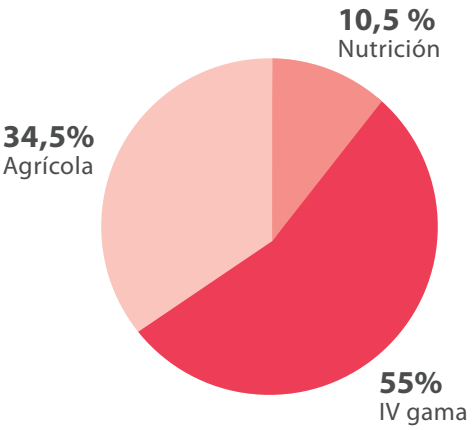
Por unidades de negocio, la que mayor crecimiento ha experimentado en 2017 ha sido la unidad de IV gama, con una facturación de 139 millones de euros, supone un crecimiento del 8,6% respecto al año anterior.

La unidad de negocio de Nutrición ha alcanzado una facturación de 26,5 millones de euros, lo que representa un 7% más que en 2016. Finalmente, la facturación del área agrícola ha crecido cerca de un 1% hasta los 88 millones de euros.

En conjunto, la unidad de IV gama supone un 55% de nuestra facturación; agrícola un 34,5% y nutrición un 10,5%.

El año 2017 ha sido un nuevo ejemplo de nuestro crecimiento continuo y sostenido. Estas cifras suponen para nosotros un estímulo para seguir trabajando como hasta ahora y poder continuar generando valor a largo plazo para nuestros empleados, accionistas, proveedores, consumidores y también en las sociedades donde estamos presentes.

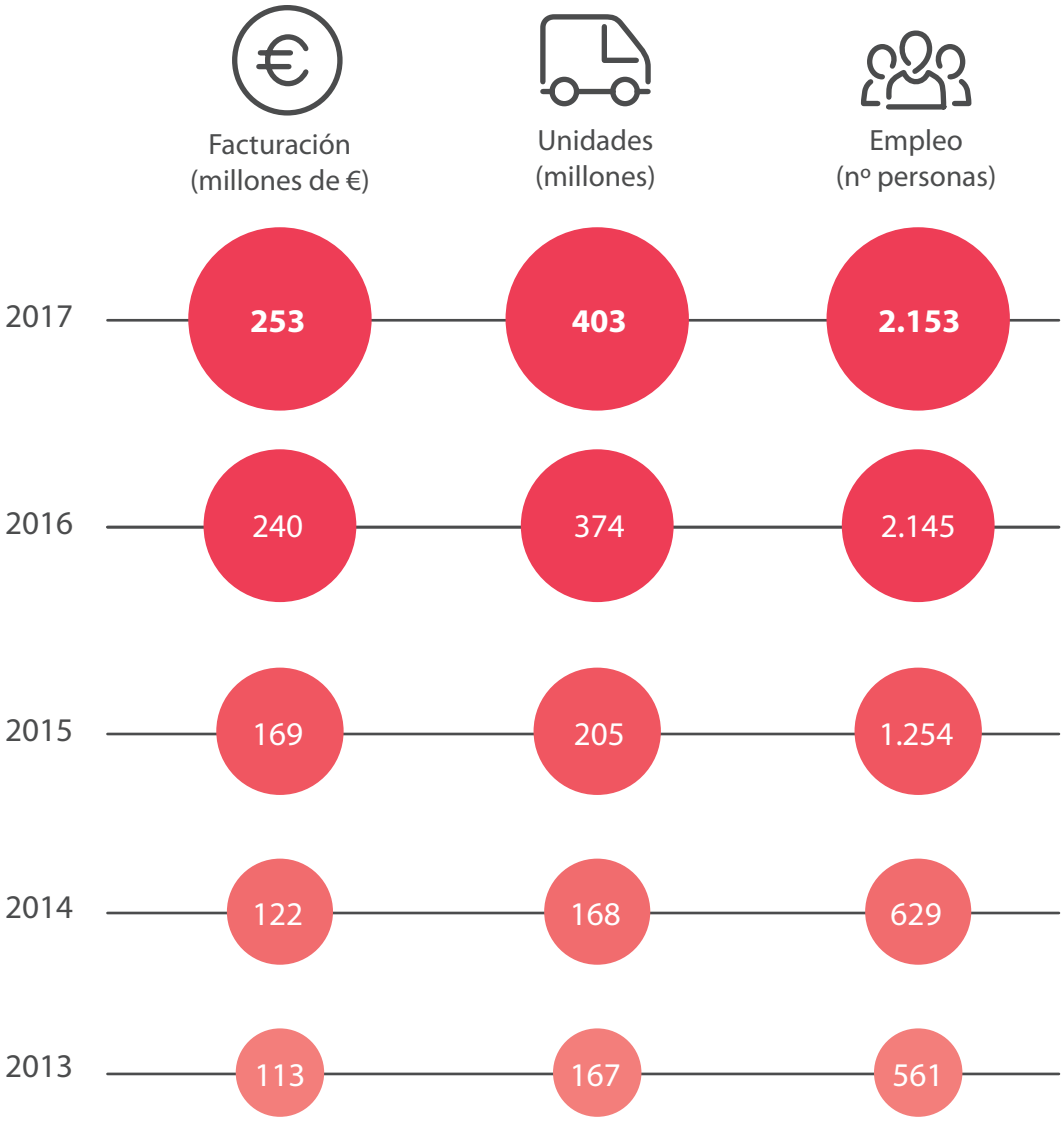
Peso de las unidades de negocio



Facturación por unidades de negocio

	2017	2016	Variación
IV GAMA	139M€	128M€	+8,6%
NUTRICIÓN	26,5M€	25M€	+7%
AGRÍCOLA	88M€	87M€	+1%
	253M€	240M€	+5,5%

Estos resultados suponen para nosotros un estímulo para seguir trabajando como hasta ahora



*Facturación agregada: unidades de negocio de IV gama, nutrición y agrícola.

GAC

Grupo Alimentario Citrus

GAC

Grupo Alimentario Citrus