



Informe de Progreso 2018

✿ EUROPASTRY



- ⁰¹ **Somos panaderos** pg. 04
- ⁰² **Principales hitos 2018** pg. 08
- ⁰³ **Nosotros** pg. 10
- ⁰⁴ **Nuestro negocio** pg. 20
- ⁰⁵ **Crecimiento sostenible** pg. 32
- ⁰⁶ **La innovación como modelo de negocio** pg. 48
- ⁰⁷ **Europastry somos todos** pg. 58
- ⁰⁸ *Growing a better world together* pg. 68
- ⁰⁹ **Novedades** pg. 80
- ¹⁰ **Soluciones 360° para nuestros clientes** pg. 88

01.
Somos panaderos





“Somos panaderos”

2018 ha sido un año trepidante. En Europastry hemos trabajado duro y con la pasión que nos caracteriza, para llevar nuestro negocio a nuevas cotas de calidad y compromiso con nuestros clientes.

Somos panaderos. Nuestro objetivo es el de convertirnos en el mejor especialista del sector de masas congeladas de panadería. Esto significa ser capaces de adaptarnos muy rápidamente a las nuevas tendencias que impulsan el mercado y a las necesidades que nos exigen nuestros clientes. Y como tal, durante el 2018 hemos podido avanzar en aras de alcanzar este objetivo. En el 2018, hemos llevado a cabo más de 750 proyectos de I+D, y hemos lanzado al mercado 133 nuevos productos. Estamos especialmente orgullosos de la acogida que están teniendo en el mercado nuestra gama de panes Saint Honoré, nuestras nuevas gamas de Dots, así como de las nuevas gamas de productos elaboradas en Ingapan.

Dicha evolución nos exige ser cada día más expertos. Nuestra ambición es la de formar parte de la empresa más puntera del sector de masas congeladas de panadería. Para poderlo lograr, nuestro equipo técnico no ha dejado de crecer. Hoy ya disponemos de cuatro centros de innovación (en Barcelona, Lugo, Beuningen y Nueva York) donde desarrollamos los productos del futuro para nuestros clientes. Asimismo, más de 30 personas se dedican a la investigación y el desarrollo de nuevos productos y contamos con equipo de más de 20 técnicos de producto que ofrecen asesoramiento comercial y formación a nuevos clientes. Ellos son también la base de nuestro crecimiento.

Además, cabe destacar nuestro esfuerzo por incorporar nuevas familias de productos a nuestro portafolio para poder aportar una solución global a nuestros clientes. Las adquisiciones de EuroClassic, Confeitaria Torres y Grand Duet nos han permitido incorporar nuevas gamas nuestro como el brioche cocido, el croissant cocido y los snacks dulces y salados. Asimismo, nos permiten consolidar nuestra presencia en geografías como Estados Unidos, Portugal y Centroeuropa.

Hoy el 40% de nuestras ventas las hacemos fuera de España. Y eso también nos refuerza de cara a captar más rápidamente las nuevas tendencias que ocurren en los principales mercados de este sector, así como a incrementar las ventas de los productos que ya elaboramos en nuestras plantas.

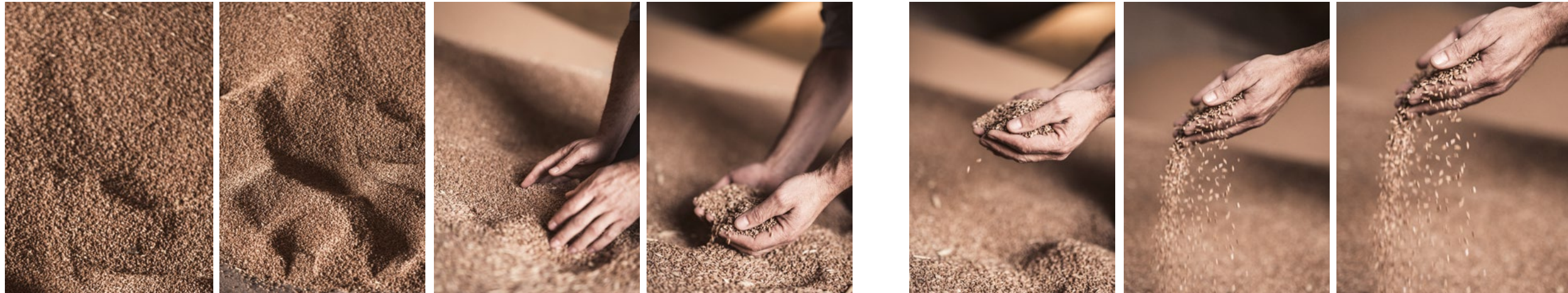
Durante el 2018 hemos dado un paso adelante en nuestros procesos de mejora continua. En este sentido, hemos invertido más de 50 millones de euros para ampliar nuestra capacidad de elaboración de Dots en Oldenzaal, Croissants en Sarral y Saint Honoré en Paterna. Estas tres nuevas plantas suponen un paso adelante para Europastry en términos de calidad, seguridad alimentaria, innovación y eficiencia.

En Europastry consideramos también fundamental ofrecer nuestros productos de una forma sostenible. Este año hemos consolidado nuestras iniciativas de reducción de CO2 en el transporte y de reducción energética en nuestras plantas. También hemos puesto en marcha iniciativas pioneras, como es el caso de la distribución en bicicleta eléctrica dentro de los cascos urbanos. En esta aspiración a ser cada día más verdes, cabe también destacar el desarrollo de nuestra gama de panes orgánicos, cada vez más implantados en nuestros clientes. En este sentido, como socios del Pacto Mundial de Naciones Unidas reafirmamos nuestro compromiso con la sostenibilidad y con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Nuestro compromiso para el 2019 es el de seguir avanzando en la innovación y la mejora continua, tal y como hemos venido haciendo durante todos estos años. Todo ello gracias, más que nunca, a un gran equipo que se siente parte de esta gran familia.

Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo

O2. Principales hitos 2018



La compañía

Sumamos **22 plantas de producción** y **25 oficinas de venta** en todo el mundo.
Operamos en **más de 60 países** en todo el mundo, para dar servicio nuestros **más de 63.000 clientes** y **más de 600 distribuidores**.

Nuestro negocio

729 MM€ facturados
110 MM€ EBIDTA
364.000 tn comercializadas

Crecimiento sostenible

Crecemos en el mercado centroeuropeo con la adquisición de **Grand Duet**, compañía holandesa especializada en masas congeladas de pan, bollería y snacks.
Apostamos por la elaboración de la bollería más artesana y tradicional con la adquisición de la portuguesa **Confeitaria Torres**.
Ampliamos nuestras instalaciones en **Paterna** para elaborar nuestra gama de pan más premium: **Saint Honoré**.
Inauguramos en Sarral una de las líneas más innovadoras de Europa para elaborar **bollería prefermentada de alta calidad**.
En Estados Unidos adquirimos el 100% de **Wenner Bakery** y nos consolidamos de la mano de **Euro Classic**, especializada en la distribución de bollería francesa en el mercado norteamericano.

La innovación como modelo de negocio

68,5 MM€ invertidos en I+D
133 nuevos productos lanzados
752 nuevos proyectos desarrollados
Cuatro centros de innovación y desarrollo ubicados estratégicamente en España, Países Bajos y Estados Unidos.
+300 Innovation Day celebrados con clientes.

Somos Europastry

4.539 empleados
89 nacionalidades
+8.000 horas de formación
+180 acciones formativas

Growing a better world together

Somos pioneros en nuestro sector en el **reparto de productos en bicicleta** en los centros urbanos.
Reducimos el consumo energético en **+36.000.000 kwh**, lo que equivale al **consumo anual medio de +3.600 hogares**.
Disminuimos nuestra huella de carbono en **+6.000.000 kg CO2**, equivalente a plantar **+900 árboles**.
Elaboramos nuestros productos con **ingredientes de origen 100% natural**. Además, apostamos por la **agricultura ecológica** para elaborar nuestra gama de productos bio.

Novedades

Saint Honoré, nuestra gama de pan más tradicional, sigue creciendo.
Viennoiserie Caprice es nuestra gama de bollería, elaborada mediante procesos de largos reposos y con ingredientes de alta calidad, entre los que destaca la mantequilla.
Rainbow Dots se convierte en la familia más colorida de la gama Dots.
Elaborados con una harina, huevos, mantequilla y azúcar, nuestra nueva gama **Brioche Style Buns** ofrece una experiencia única para elaborar recetas tanto dulces como saladas. Nuestro pan Brioche, de estilo francés, es liviano y suave, el producto estrella para cualquier desayuno.
Los nuevos **Croissants Brioche** destacan por su proceso artesanal, formados manualmente, y su estilo casero. Están elaborados siguiendo la auténtica receta brioche, lo que aporta una textura tierna y suave.
La gama **PanBurger** sigue creciendo a través de la innovación, con panes de hamburguesa de gran calidad, elaborados con ingredientes naturales y sin aditivos.

03.
Nosotros



Comité directivo



Jordi Gallés
Presidente Ejecutivo



JORDI MORRAL
CEO

El año 2018 ha sido un año de grandes logros para Europastry. Nos hemos consolidado como una de las compañías líderes del sector en el mundo, con una presencia importante en Europa y en América, así como al mismo tiempo hemos aumentado nuestro fuerte liderazgo en España de una forma muy destacada. Todo ello nos permite visualizar un futuro en el que debemos avanzar con paso firme y constante para mantener este crecimiento y llevar a Europastry a ser un líder internacional de referencia ya no solo en su sector.

Destacaría de este 2018, además del buen resultado obtenido fruto de nuestro trabajo e innovación continua, las adquisiciones realizadas, tales como Grand Duet (Países Bajos), Confeitería Torres (Portugal), Ingapan (España) y EuroClassic (Estados Unidos).

Todo ello solo se logra con el trabajo, talento, compromiso y pasión que ponemos y sentimos todas las personas que formamos Europastry. De esta forma aseguramos la calidad de nuestros productos, gracias a la combinación perfecta entre tradición e innovación, y reafirmamos nuestro máximo compromiso con nuestros clientes, nuestra razón de ser.



Joaquim Bauló
CFO

"La evolución financiera de la compañía ha sido extraordinaria. La cifra de negocios ha crecido un 23% y el EBITDA un 17%, impulsado por un fuerte crecimiento orgánico y por la adquisición de cuatro sociedades en España, Portugal, Estados Unidos y Holanda. Este gran salto nos permite tener un Grupo más fuerte, más diversificado y mejor preparado para continuar con esta exitosa historia de crecimiento rentable."



Daniel Calvo
Director General Comercial

"En 2018, un año con exquisito aroma a empanada gallega, hemos mejorado los indicadores clave de negocio de todas nuestras áreas. Nuestra receta: ejecutar acciones concretas cada día, en cada división y en cada territorio. Conseguir realizar nuestra visión no hace más que alimentar nuestros instintos naturales básicos, así que en 2019 nos comprometemos a aportar, a nuestros distribuidores y clientes, más acciones de calidad, más innovación y a una velocidad superior."



Bertrand Laffont
Director Comercial Internacional

"2018 nos ha permitido poner las bases de la futura expansión internacional de la compañía. Nuestra estrategia global se basa en la implementación de operaciones locales con equipos que entiendan perfectamente las necesidades e interacciones de cada mercado donde operamos. En 2019, nuestras prioridades se centrarán en consolidar los mercados históricos (Europa y Américas) y empezar a construir lo que será Europastry en Asia, Oriente Medio y África. Estos retos solo se pueden conseguir con un equipo sólido, implicado y con un enfoque claro al cumplimiento de los objetivos de la empresa."



Marta Cortés
Directora de Marketing

"Un 2018 de constante innovación, diversificando con nuevas categorías de producto y conceptos. Porque arriesgarnos nos hace ir más allá."



Alberto Alonso
Director de I+D División Bollería

"Creo firmemente que casi todo es actitud. No se trata de lo que ocurre sino de cómo lo afrontas. Afrontar nuestros retos con actitud es sinónimo de Europastry."



Jordi Caballero
Director de I+D División Pan

"El valor de la innovación no está en evitar que te copien, sino en conseguir que todos te quieran copiar."

Comisión Internacional



Maurice Hanste
CEO Europastry Central Europe

"Es muy importante mantener la conexión local con nuestro mercado y sus consumidores. Por ello, estamos creando una nueva plataforma en Europa Central que incluye todas las disciplinas necesarias para estar aún más cerca del mercado. Piensa globalmente, actúa localmente. Mantener las cosas simples, hacer lo que decimos y decir lo que hacemos y, sobre todo, presentar nuevas ideas a diario y ser disruptivo. ¡Estamos trabajando en el mejor negocio del mundo y podemos estar orgullosos de ser parte de la familia Europastry!"



Jorge Amado
CEO Europastry Portugal

"Como cita el famoso poeta portugués, Fernando Pessoa: "Solo lo que soñamos es lo que verdaderamente somos, porque lo demás, por haberse realizado, pertenece al mundo y a todo el mundo". Europastry continúa soñando y definiendo el futuro en equipo, recuperando y devolviendo lo tradicional y saludable al sector, y para mí, ese es nuestro legado a todos los stakeholders."



Oriol Tey
CEO Wenner Bakery

"2018 nos ha permitido reforzar y consolidar nuestra presencia en Estados Unidos mediante nuestra expansión en nuevos canales, el crecimiento de nuestro portfolio de clientes y la adquisición de EuroClassic, que nos aporta nuevas cuotas de mercado, acceso a nuevos clientes estratégicos y la incorporación de talento y el know-how."



Josep Serret
Director Industrial

"Desde el Área Industrial nuestro reto es aplicar en producción las modernas técnicas del lean manufacturing para obtener el mejor resultado y de la forma más competitiva, manteniendo las características de un producto de fabricación tradicional."



Jordi Fabregat
Director de Operaciones

"Cerramos un 2018 en el que hemos consolidado muchos proyectos pero en el que hemos puesto las bases para un futuro todavía más interesante tanto en capacidad de innovación, internacionalización, producción y distribución."

La compañía

Europastry es una compañía **líder en el sector de las masas congeladas de panadería.**

Nuestra historia empieza en 1987, cuando Pere Gallés, un panadero visionario, apostó por la tecnología del frío para satisfacer las necesidades de los consumidores y profesionales de la panadería y la restauración.

Desde entonces, nuestro esfuerzo, pasión y perseverancia nos han llevado a convertirnos en una de las compañías panaderas más expertas y punteras del sector de las masas congeladas de **pan, bollería, pastelería y snacks**, siendo capaces de aportar las mejores y más innovadoras soluciones a nuestros clientes de forma ágil y dinámica en todo el mundo.

Actualmente estamos presentes en más de 60 países en los que compartimos nuestros valores a través de un modelo multilocal, operando de forma local y cercana con nuestros clientes, pero con la eficiencia, la flexibilidad y la rapidez para adaptarnos a las nuevas tendencias de los mercados.

En la panadería, el valor de la tradición es indiscutible y Europastry ha basado su liderazgo en conseguir que la tradición de nuestros antepasados perdure en el tiempo aplicando los últimos avances tecnológicos. La tradición es nuestra guía porque somos y pensamos como maestros panaderos y la **innovación** es nuestra mejor aliada para llevar al mercado los mejores productos.



Misión

Nuestra misión es transformar la industria de la panadería a través de la innovación, y nuestro valor diferencial es nuestra velocidad de respuesta a las nuevas necesidades de los consumidores. El objetivo no es convertirnos en la mayor compañía, sino en la más rápida del sector. Nuestros clientes han sido siempre y seguirán siendo nuestra mayor prioridad.

Visión

Consolidarnos como la compañía líder del sector de las masas congeladas en todo el mundo, uniendo las prácticas tradicionales con los avances tecnológicos del sector para ofrecer productos de alta calidad y acordes a las demandas del mercado.



Valores

Calidad — Compromiso

Nuestros productos cumplen con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. La calidad está también en el corazón de nuestra I+D.

Innovación — Tradnovation

La tradición nos muestra cómo elaborar los mejores productos. La innovación lo hace posible tecnológicamente. Combinando tradición e innovación hemos llevado el mundo de la panadería al nivel más alto.

Eficiencia — Massclusivity

Masivo y exclusivo no siempre son conceptos opuestos. Creamos productos a la medida de cada preferencia, de cada necesidad, de cada estilo de vida, de cada momento de consumo. Siempre de una manera única y genuina.

Desarrollo internacional — Modelo Multilocal

Llevamos nuestros productos a países de todo el mundo y aprendemos de todos nuestros clientes para ser líderes del mercado. Nos adaptamos a las necesidades y particularidades de cada mercado a través de nuestro modelo multilocal.

04.
Nuestro negocio



Principales cifras



22
Plantas de
producción



25
Oficinas de
venta



+60
Países en los
que operamos



4.539
Empleados



729 MM€
Facturación



110 MM€
EBITDA



68,5 MM€
invertidos
en I+D



133
Nuevos productos
en 2018



364.000
Toneladas
comercializadas



4
Centros
de I+D



32
Investigadores y
desarrolladores de
nuevos productos



+20
Técnicos de
Producto

Evolución de nuestra facturación

Valor neto
(millones de €)



Áreas de Negocio



50%
Pan

+1.300
Referencias

48%
Bollería

+1.500
Referencias

1%
Pastelería

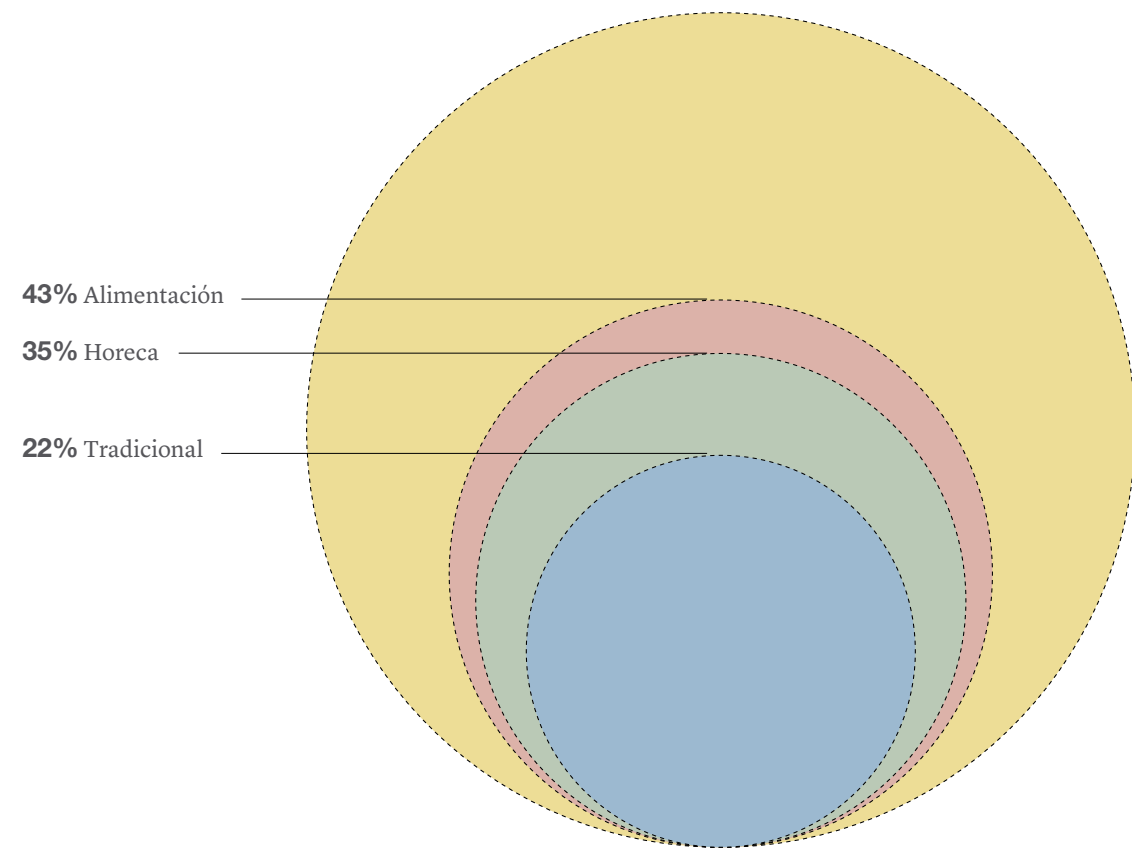
+150
Referencias

1%
Quinta Gama

+200
Referencias

Canales de distribución

% en valor




Nuestros mercados

Con el objetivo de dar respuesta al rápido crecimiento que estamos viviendo en los últimos años y a las características propias de la industria, como ofrecer a nuestros clientes productos locales con inmediatez y asumir las necesidades logísticas de cada

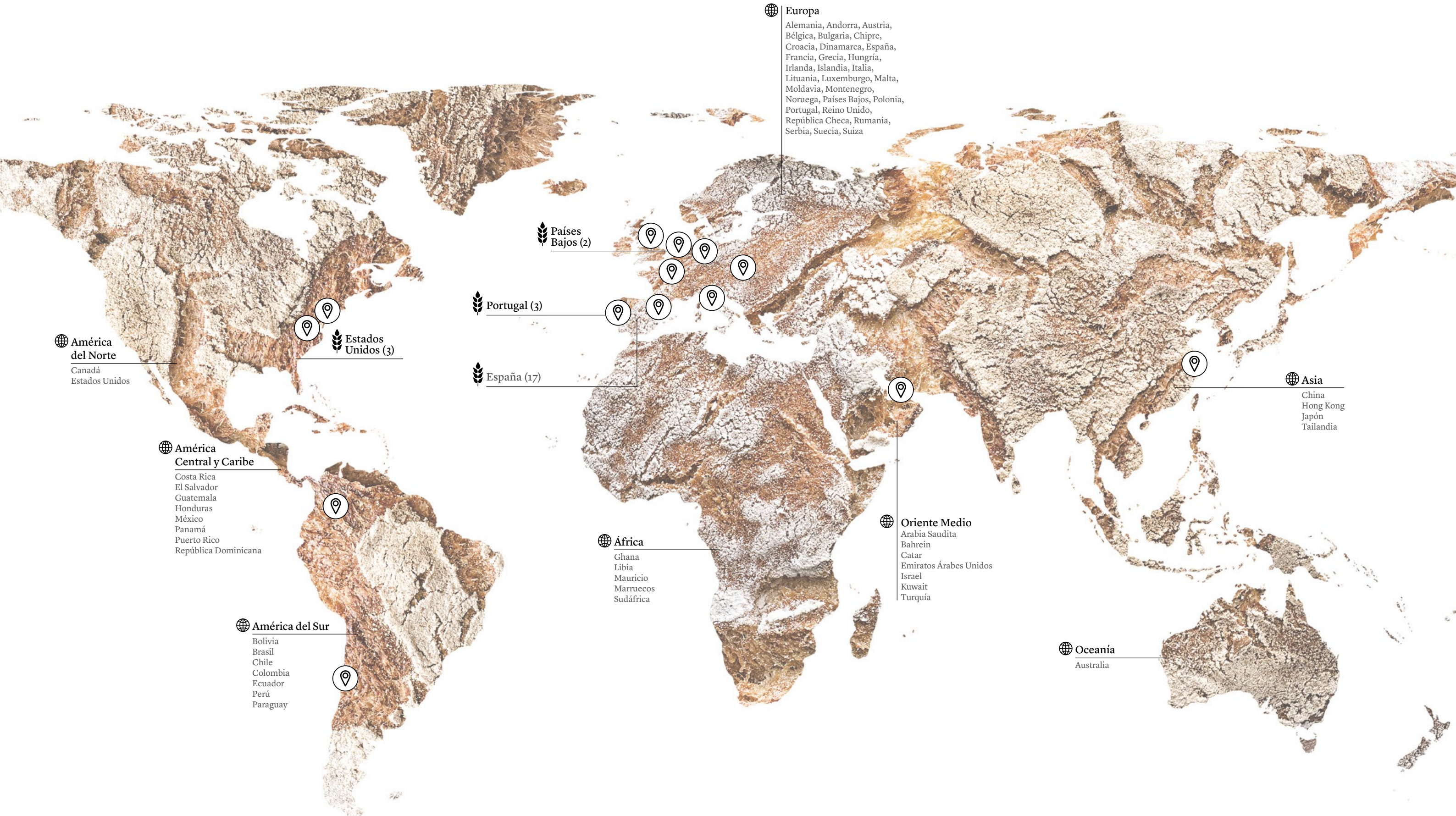
mercado, Europastry ha construido una estructura organizativa **multilocal**, con equipos multidisciplinares en cada región para lograr una flexibilidad y una mayor agilidad en la toma de decisiones.

Así es como nos hemos afianzado internacionalmente, operando en más de **60 países** a través nuestras **22 plantas de producción** y **25 oficinas de venta**, desde donde prestamos servicio a nuestros más de **63.000 clientes** y **600 distribuidores**.

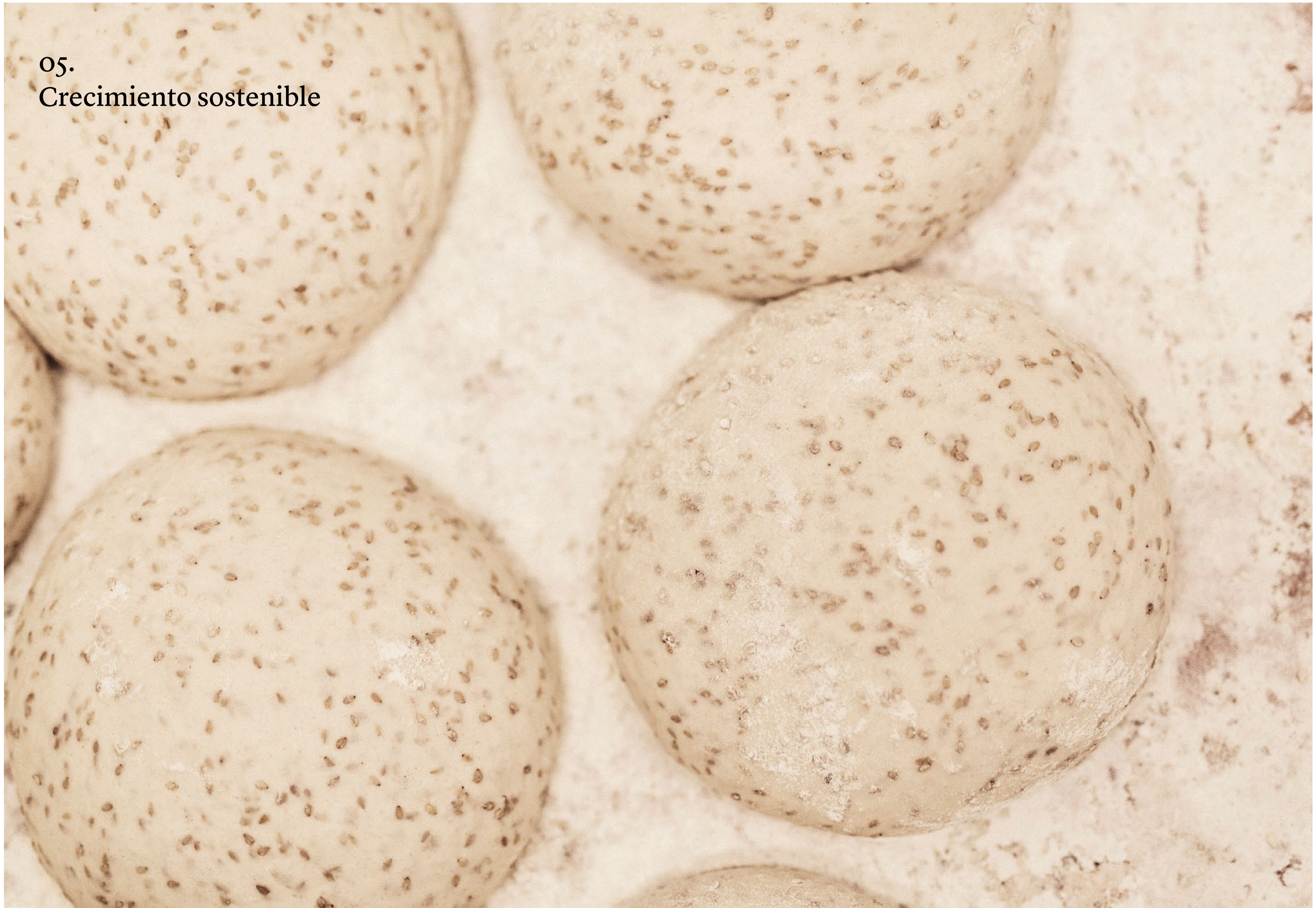
 Plantas de producción

 Oficinas de venta

 Mercados



05.
Crecimiento sostenible



Península Ibérica

PLANTAS DE PRODUCCIÓN: 17

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

OFICINAS DE VENTA: 13

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

DISTRIBUIDORES:

+250 distribuidores en Península Ibérica



Hitos 2018 Península Ibérica



Nueva línea de producción de pan Saint Honoré en Paterna (Valencia)

En 2018 ampliamos nuestra planta de Paterna con una nueva línea de producción especializada en la elaboración de nuestros panes tradicionales Saint Honoré. Con esta nueva línea reafirmamos nuestra filosofía de aunar diseño, innovación y la máxima calidad inspirándonos en los procesos tradicionales de elaboración de pan.

La nueva instalación, que ha supuesto una inversión de 10 millones de euros, ha incorporado a 30 profesionales más al equipo. Una plantilla que seguirá esforzándose para asegurar los procesos artesanales de boleado, corte y entablado de cada pan Saint Honoré.

- **Capacidad productiva:** 13.500 tn anuales
- **Líneas de producción:** 3
- **Especialización:** pan rústico



La planta de Sarral (Tarragona) inaugura nueva línea de bollería prefermentada premium

En la planta de Sarral, Tarragona, también inauguramos una nueva línea para elaborar bollería prefermentada de calidad premium, que una vez más combina la tecnología más puntera con los métodos tradicionales. Aquí se elaboran, entre otras, las gamas de bollería de mantequilla Viennoiserie Caprice y de margarina Sélection d'Or.

En total se ha realizado una inversión de 30 millones de euros, lo que ha supuesto incrementar la capacidad productiva de la planta a 80.000 toneladas anuales. Además, gracias a esta inversión también se han creado 100 nuevos puestos de trabajo, en una clara apuesta por la zona.

- **Capacidad productiva:** 80.000 tn anuales
- **Líneas de producción:** 10
- **Especialización:** bollería prefermentada y pan



Apostamos por los productos gallegos con Ingapan Corporación

Completamos la integración de la compañía gallega Ingapan Corporación, tras la adquisición del 60% en 2017. El objetivo es reforzar la producción de productos tan emblemáticos como: empanadas gallegas, empanadillas, snacks, panes de origen, pastelería y los platos preparados de la marca Koama.

En Lugo tenemos también el Centro de Innovación y Desarrollo Chousa, que cuenta con un equipo altamente cualificado que trabaja en el desarrollo de nuevos productos teniendo siempre como referencia los procesos de elaboración tradicionales.

- **Plantas de producción:** 5
- **Capacidad productiva:** 55.500 tn anuales
- **Líneas de producción:** 15
- **Especialización:** empanadas y empanadillas, panes rústicos, pastelería y platos preparados

INGAPAN
CORPORACIÓN



Nueva adquisición de la portuguesa Confeitaria Torres (Portugal)

A finales de 2018 hacemos efectiva la adquisición de la compañía portuguesa de bollería y pastelería Confeitaria Torres, con la que pretendemos dar un impulso a la elaboración de productos artesanales y de gran calidad, como son los de este obrador.

Confeitaria Torres opera bajo la misma filosofía que Europastry, combinando tecnología y artesanía para la elaboración de sus productos estrella: croissants bricohe, brioches, bolo de rei o pan de deus, entre otros.

- **Plantas Productivas:** 2
- **Capacidad productiva:** 5.000 tn anuales
- **Líneas de producción:** 2
- **Especialización:** bollería brioche



Europa



PLANTAS: 2

- 1 - Oldenzaal (Países Bajos)
- 2 - Grand Duet (Países Bajos)



OFICINAS DE VENTA: 6

- Países Bajos
- Reino Unido
- Bélgica
- Francia
- Italia
- República Checa



Hitos 2018 Europa Central

Europastry es una compañía única en el mundo de la panadería. Combinamos la experiencia global con la presencia regional y es inspirador ver cómo trabajamos todas las posibilidades que ofrecen el pan, la bollería, la pastelería y los snacks en el siempre cambiante sector alimentación. Con la pasión, energía y compromiso de nuestros equipos en todo el mundo, es un honor formar parte de una compañía revolucionaria y líder en el mercado de la panadería. Con un enfoque global y la estrategia familiar, tomamos una posición única en el mercado de la panadería de cara a nuestros clientes para el futuro próximo.

Es muy importante mantener la conexión local con nuestro mercado y sus consumidores, independientemente del tamaño de nuestra empresa. Por ello, hemos creado una nueva plataforma en Europa Central, que incluye todas las disciplinas necesarias para estar aún más cerca del mercado. Esto nos permite actuar con inmediatez y sentido de urgencia en un mercado en constante movimiento, con recursos locales pero utilizando la experiencia global de Europastry cuando sea necesario.

Así es como esperamos seguir siendo relevantes para nuestros clientes. Pensamos globalmente y actuamos localmente. Mantener las cosas simples, hacer lo que decimos y decir lo que hacemos, y sobre todo, presentar nuevas ideas a diario y ser disruptivos. Trabajamos en el mejor sector del mundo y estamos orgullosos de ser parte de la familia Europastry.

Maurice Hasnte,
CEO Europastry Central Europe



Nos afianzamos en el mercado centroeuropeo con la adquisición de Grand Duet

En 2018 Europastry cierra un acuerdo para adquirir Grand Duet, compañía especializada en masas congeladas de pan, bollería y snacks salados, con una capacidad productiva de 27.000 toneladas anuales. Mediante esta unión no solo logramos afianzarnos en el mercado centroeuropeo, sino que ampliamos nuestro portfolio con productos locales.

El objetivo es que la estructura y procesos de esta compañía se integren en Europastry Central Europe, nuestra plataforma para los mercados centroeuropeos.

Grand Duet dispone de cinco líneas especializadas en la elaboración de pan, bollería, hojaldres y pizzas, entre las que se encuentran hojaldres regionales típicos de la zona como Sausage Roll, panecillos Kaiser Roll, baguettes, croissants y snack salados, entre otros.

Además, Grand Duet cuenta con un centro de I+D en el que se canalizan el talento y la innovación, no solo acorde a las tendencias del mercado centroeuropeo sino a las tendencias emergentes globales.

- Capacidad productiva: 27.000 tn
- Líneas de producción: 5
- Especialización: pan, bollería, snacks y pizzas

Nueva línea de producción de Dots en Oldenzaal

En 2018 incorporamos una nueva línea a las dos ya existentes en nuestra planta de Oldenzaal, diseñada para añadir nuevos colores y rellenos a nuestros Dots. Además de esta nueva línea, en Oldenzaal contamos con dos líneas más: una especializada en producción de Dots y otra en la de croissants de mantequilla, en sus variedades de jamón y de jamón y queso.

Además, este año también se ha inaugurado un nuevo almacén totalmente automatizado, con una capacidad de 6.000 pallets y un sistema automático de grúas. Como el resto del complejo arquitectónico, ha sido construido bajo la certificación de sostenibilidad ambiental BREEAM.

- Capacidad productiva: 25.700 tn anuales
- Líneas de producción: 3
- Especialización: Dots y bollería

Estados Unidos

-  **PLANTAS: 3**
 - 1 - New Brunswick
 - 2 - Ronkonkoma
 - 3 - Bayport

-  **OFICINAS DE VENTA: 2**
 - Nueva York
 - Nueva Jersey



Hitos 2018 Estados Unidos

WENNER BAKERY

En 2018, Europastry adquiere el 100% de Wenner Bakery y certifica su apuesta por este mercado, en el que la innovación se posiciona como eje estratégico de crecimiento. Prueba de ello son los exitosos lanzamientos JellyDots, la gama de Panes de Hamburguesa Rústicos Clean Label o los Sliders Buns, panecillos precortados listos para hacer mini-sándwiches.

También este año nuestras plantas de Nueva York y Nueva Jersey alcanzan la certificación **SQF Nivel 3**, lo que garantiza el cumplimiento de los más altos estándares de seguridad de la industria alimentaria.

Además, durante este 2018 nos hemos enfocado a mejorar nuestro posicionamiento en el canal *Convenience*, el segmento de mayor crecimiento en el mercado americano. A través de los nuevos acuerdos con distribuidores clave de este sector, hemos conseguido que nuestra cartera de productos sea ofrecida y presentada a los clientes más importantes en el canal Convenience Store. Gracias a todo este esfuerzo, podemos decir que una de nuestras categorías de producto más importante, como son nuestros Dots, son los más vendidos en el canal *Convenience*.

Plantas y líneas de producción:

- o **New Brunswick:** 2 líneas de pan precocido + 1 línea de pan ultra
- o **Ronkonkoma:**
1 línea de pan precocido
- o **Bayport:** 6 líneas de pan ultra
- o **Capacidad productiva:**
111.000 tn anuales
- o **Especialización:** pan precocido y pan ultra

Wenner Bakery®
Art of baking since 1956

EUROCLASSIC

En 2018 Europastry afianza su presencia en el mercado norteamericano con la adquisición de **EuroClassic**, uno de los mejores importadores y distribuidores de bollería francesa de alta calidad en Estados Unidos, con productos tan destacados como los brioques y croissants.

Nuestro objetivo con esta operación es lograr que los consumidores estadounidenses disfruten de las auténticas recetas artesanas francesas y del resto de Europa. Con Euro Classic, somos capaces de distribuir nuestros productos en más de 45 Estados en todo el país, tanto a *retailers* como a empresas de *foodservice*.

EuroClassic



América Latina

Con delegaciones comerciales propias en Chile y Colombia, y una red de distribuidores que abarca México, Honduras, El Salvador, Costa Rica, Panamá, República Dominicana, Puerto Rico, Ecuador, Perú, Bolivia, Paraguay y Brasil, Europastry es una de las empresas del sector con más presencia en la región latinoamericana.

América Latina es un mercado prioritario para Europastry, y por ello trabajamos con el objetivo de ofrecer a nuestros clientes los mejores productos, adaptados a sus necesidades y con el mejor servicio. Estamos convencidos de que la manera de lograrlo es a través de la innovación, perfeccionando nuestros procesos y potenciando nuestra presencia local en la región.



COLOMBIA

En el último año Europastry se ha consolidado en el mercado colombiano. Gracias a un equipo comprometido y a los procesos de mejora continua, como la optimización de los sistemas de almacenamiento y distribución, Europastry Colombia ha podido cerrar tratos con clientes que son un referente en el sector de la alimentación en este país, especialmente en los canales de distribución Horeca y Alimentación.

CHILE

Crandon Europastry se ha afianzado en Chile gracias a los más de 1.500 puntos de venta en los que está presente, a través de los canales Retail, Horeca y Alimentación, y de nuestros distribuidores.

Durante 2018, hemos logrado posicionarnos el mercado chileno gracias a la gran variedad y selección de productos panificados, y siendo ya reconocidos como una de las marcas más potentes de la industria nacional. Nuestro objetivo es seguir creciendo y diferenciándonos de la competencia gracias a la gran calidad y variedad de nuestros productos.

📍 Oficinas de venta



06.
La innovación
como modelo de negocio




En Europastry basamos nuestro liderazgo en convertirnos en una de las compañías más punteras de la industria. Y es que formar parte la compañía más innovadora del sector es nuestra pasión.


Cada año invertimos decenas de millones de euros en I+D para la mejora y el desarrollo de nuevos productos.


Nuestra inversión en I+D se define en un **Círculo Virtuoso** en el que, al invertir en innovación, generamos mayores ventas, lo cual se traduce en un aumento de los beneficios, que a su vez son reinvertidos en innovación. De esta forma, garantizamos el crecimiento sostenible y la creación de productos cada vez más ajustados a los gustos y necesidades del consumidor.


Actualmente, la baguette, nuestro primer producto icónico, representa el 3% de nuestras ventas.



 68,5 MM€ invertidos en I+D en 2018

 133 nuevos productos en 2018

 752 proyectos de I+D desarrollados en 2018

 Colaboración con centros de investigación científica





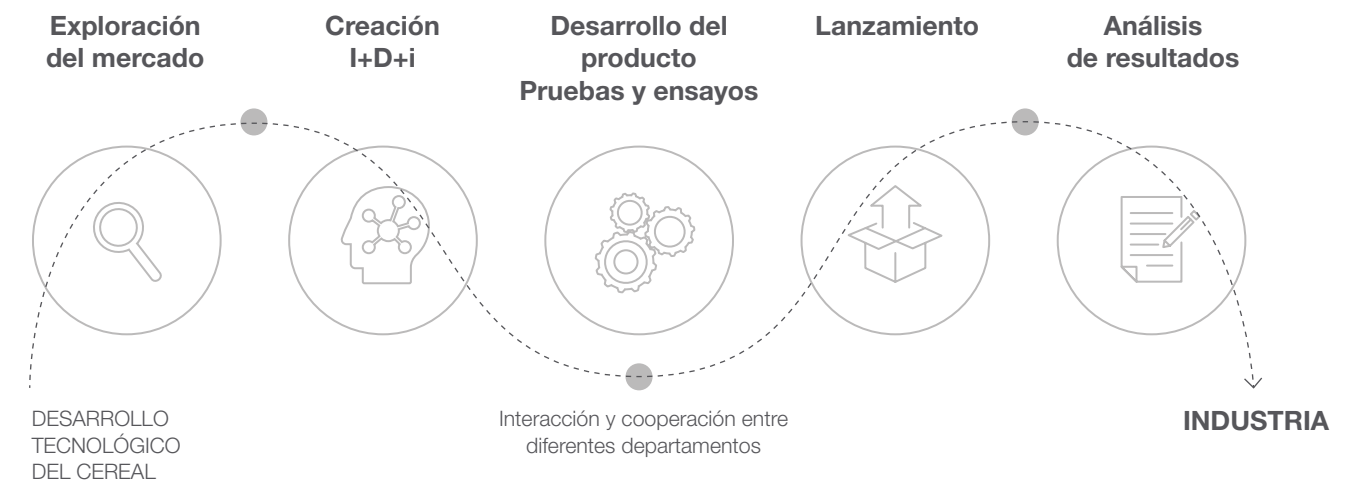
Cómo innovamos

La I+D se materializa en nuestros cuatro centros de innovación, ubicados estratégicamente para poder innovar a escala global siguiendo las últimas tendencias.

Uno de los aspectos clave en Europastry es la capacidad de reacción frente a las demandas del mercado: nuestros equipos de I+D trabajan de forma ágil y eficaz para obtener, en el menor tiempo posible, los mejores resultados.

Para llevar a cabo nuevos desarrollos, cada uno de nuestros **centros de innovación** cuenta con equipos multidisciplinares que investigan los procesos de elaboración tradicionales para conjugarlos con las tecnologías más novedosas, aunando innovación, creatividad, experiencia y conocimiento, en cada una de las etapas del proceso.

Proceso de innovación



Centros de innovación

Europastry materializa la investigación y el desarrollo en sus **cuatro centros de innovación** ubicados estratégicamente en España, Países Bajos y Estados Unidos. En estos centros, nuestros equipos de I+D, compuestos por más de 30 maestros panaderos, nutricionistas,

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



CEREAL, Center for Research Europastry Advanced Lab. (Barcelona)

Ubicado en Barcelona, CEREAL es nuestro centro de investigación pionero, dónde continuamente nuestro equipo de I+D investiga y busca nuevas formas de mejorar e innovar en productos y procesos.

En este espacio se desarrollan, por un lado, productos personalizados a medida de los clientes, aprovechando todo el conocimiento y saber hacer de nuestro equipo, y, por el otro, las últimas novedades en panadería y bollería, para adelantarnos a las tendencias de consumo.



18 investigadores y desarrolladores de nuevos productos

Centro I+D Chousa (Lugo)

Lo que denominamos Centro de I+D+i de Chousa es el obrador más antiguo de Ingapan. En este obrador artesano se elaboran diferentes recetas siguiendo los métodos tradicionales, pero con la ayuda de maquinaria actualizada que nos permite mejorar tiempos, rendimientos y controlar la calidad y regularidad de los productos. Nuestro departamento de I+D+i se nutre de este centro y de su experiencia, pues queremos mantener el concepto de artesano en cada uno de nuestros panes. Aquí trabajamos para desarrollar nuevas recetas, fórmulas diferenciadoras que cumplan con las nuevas tendencias.



7 investigadores y desarrolladores de nuevos productos



Wenner Innovation Center (Nueva York)

En Europastry pensamos que las buenas ideas nacen de un infatigable proceso de ensayo-error en el obrador, antes de ser extrapolables a la producción a gran escala. Probar, probar y probar es la mejor manera de configurar esa receta magistral que más tarde en planta, gracias a la avanzada tecnología de nuestras líneas, ponemos al alcance de todos. Uno de los objetivos de nuestro Centro de Innovación en Estados Unidos es el desarrollo y mejora continua de nuestro actual portfolio de productos. Enfocados en las tendencias globales y adaptándolas a las necesidades locales, nuestro equipo de I+D trabaja a diario en numerosos proyectos, para poder presentar a nuestros clientes soluciones innovadoras que aporten valor a su negocio. Uno de los hitos más importantes en estos últimos años ha sido la adaptación de todo el catálogo local a una receta más "limpia", es decir, sin aditivos de ningún tipo, convirtiéndonos en uno de los primeros proveedores en ofrecer la gama de masas congeladas en crudo Clean Label.



4 investigadores y desarrolladores de nuevos productos



R&D Grand Duet Center (Beuningen)

Nuestro centro de innovación en Beuningen cuenta con más de 40 años de historia y reúne a un equipo de técnicos y maestros artesanos con más de 50 años de experiencia en el sector, que se dedican en exclusiva al desarrollo y mejora de productos. El centro está equipado con materiales de vanguardia para poner en marcha conceptos desde la idea original hasta su asentamiento en el mercado. Además, como todos nuestros centros de innovación, está diseñado para recibir a los clientes y realizar demostraciones de productos in situ, compartir ideas y colaborar en las innovaciones, aquí buscamos inspirar y mostrar a los visitantes cómo trabajamos desde el origen.

Cabe destacar que somos especialistas en innovar en formatos, sabores y colores de nuestra gama de Dots. Actualmente, contamos con más de 170 referencias de esta familia y producimos más de 2,5 millones de unidades al día. Nuestro equipo de I+D trabaja a diario para adaptar las tendencias de consumo no solo de nuestro producto estrella, sino también de productos típicos del mercado centroeuropeo.



3 investigadores y desarrolladores de nuevos productos

Innovación al servicio de nuestros clientes

Nuestros equipos de Innovación ofrecen asesoramiento continuo a nuestros clientes, ayudándoles a gestionar nuestros productos de la forma más eficaz para que obtengan la mayor rentabilidad.

Asesoramiento de nuestros Técnicos de Producto

Nuestro equipo de demostradores se encarga de asesorar y formar a nuestros clientes sobre cualquiera de nuestros productos, ya sea en nuestras instalaciones o en las de nuestros clientes. Les ofrecen consejos para aumentar las ventas, formas innovadoras de manipulación de producto, presentación, colocación y mucho más para que puedan sacar el máximo partido a nuestras referencias.

- +20 Técnicos de Producto
- +12 Salas de Formación
- Colaboración con más de +10 chefs de prestigio internacional

Cobrandings

Colaboramos con marcas de referencia para desarrollar productos únicos. Nocilla, Nutella, Campofrío, Nestlé o Disney son algunos ejemplos.

- 13 cobrandings activos en 2018

Innovation Day

Con el objetivo de hacer crecer las ventas de nuestros clientes, potenciar sus puntos fuertes y minimizar los débiles, realizamos los Innovation Day, presentaciones en exclusiva de nuestros productos a nuestros clientes en base a sus necesidades. Los Innovation Day abarcan desde recetas, características, procesos y manipulación, hasta estrategias para obtener el máximo rendimiento.

- +300 Innovation Day celebrados en 2018

Customización de productos

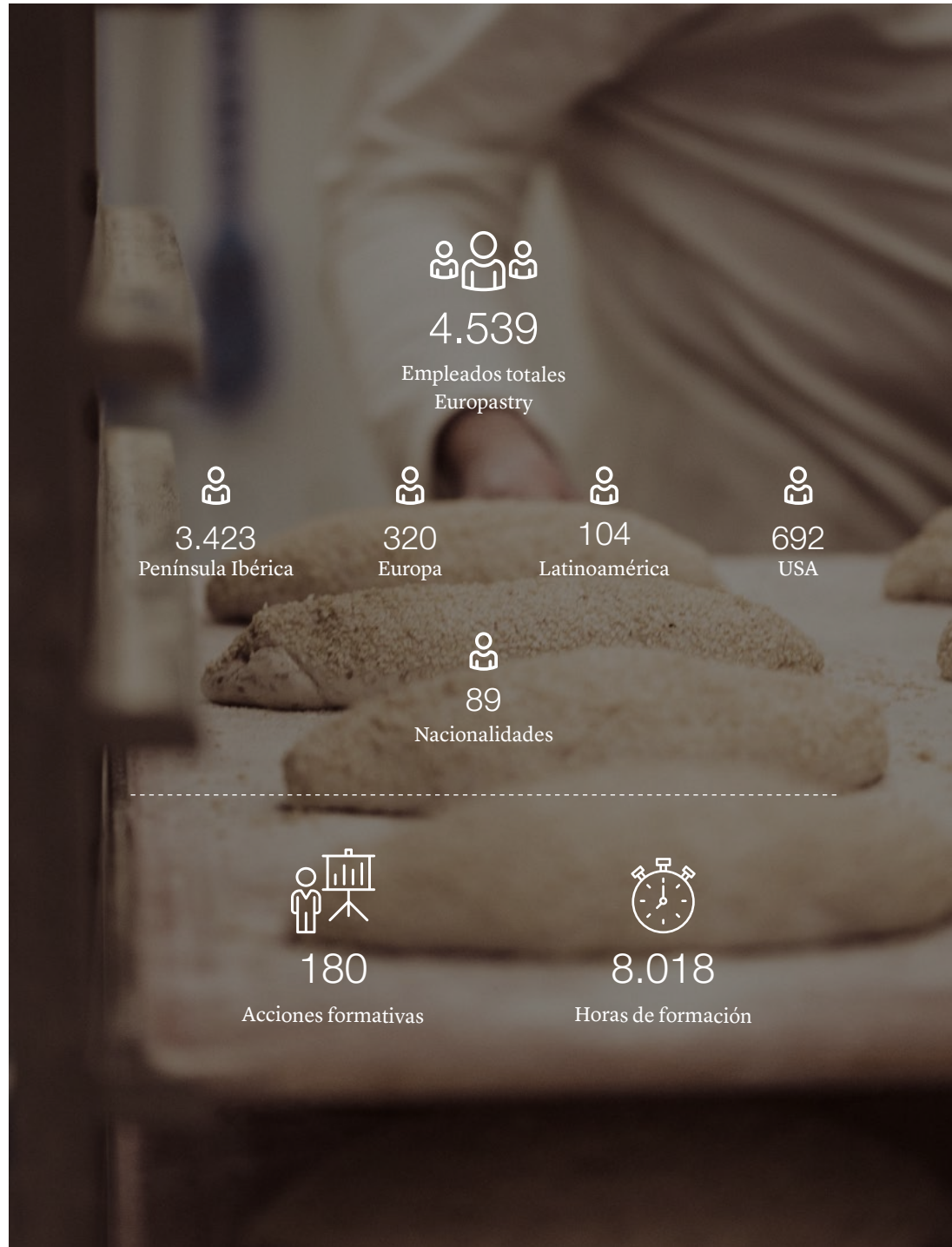
Diseñamos y desarrollamos productos a medida, personalizados al 100%, que responden a cualquier necesidad que pueda presentar el cliente.

- 380 productos customizados en 2018



07.
Europastry somos todos





Con más de 4.500 empleados en todo el mundo, Europastry es una empresa familiar que mantiene en su ADN unos sólidos principios: el liderazgo, el compromiso, la creatividad, la proactividad y la colaboración.



Trabajar en Europastry

En Europastry, nuestros empleados tienen la posibilidad de crecer profesionalmente y especializarse en el sector a través de nuestros planes de carrera y de la gestión del talento, en un entorno siempre innovador. Además, apostamos firmemente por las personas que marcan la diferencia y sienten pasión por su trabajo, mediante las promociones internas, lo que hace que nuestros empleados puedan ascender en su carrera, dentro de una compañía líder.

Como parte de nuestra estrategia multilocal y con el objetivo de compartir el *know how* y desarrollar la formación entre los colaboradores, Europastry impulsa sus planes de carrera también entre los países donde está presente, como Estados Unidos, China o Países Bajos, ya sea para proyectos temporales o de largo plazo.



Trabajar en Europastry



Welcome Week

En la actualidad, todos los empleados que se incorporan a Europastry realizan nuestro plan de acogida *Welcome Week*, una semana en la que recorren los principales departamentos de nuestra organización, para conocer de primera mano la filosofía de trabajo de la compañía, conocer a sus compañeros y facilitar su incorporación.

Programa de Ingenieros Juniors

Además de los planes de carrera individualizados, Europastry trabaja en proyectos de desarrollo de talento, como por ejemplo el Programa de Ingenieros Juniors, por el cual estudiantes recién licenciados inician un plan formativo en nuestras líneas de producción para terminar desempeñando una función de mando intermedio.



Impulsando la Formación Dual

Durante 2018, Europastry ha firmado convenios con diferentes entidades educativas para impulsar programas de Formación Dual. Estos programas permiten acercar a los estudiantes al mundo empresarial y poner en práctica sus conocimientos. Y, de forma paralela, nuestra compañía puede encontrar perfiles especializados y seleccionar el mejor talento.

Estas son algunas de las especialidades que en las que cooperamos:

- Ciclo Formativo Superior de Automatización y Robótica Industrial
- Ciclo Formativo Superior de Mecatrónica
- Ciclo Formativo Superior de Administración y Finanzas
- Ciclo Formativo Superior de Administración de Sistemas Informáticos
- Ciclo Formativo Superior en Fabricación Mecánica



Colaboración con las principales escuelas del sector

Europastry colabora con más de 30 universidades para ofrecer prácticas a los estudiantes, de manera que puedan aplicar los conocimientos adquiridos durante su etapa académica y formarse en un entorno dinámico.



Impulsando el empleo de personas en riesgo de exclusión

Con el objetivo de ayudar a las personas que más lo necesitan, Europastry trabaja desde hace años con Cuina Justa para apoyar a personas con alto riesgo de exclusión social. El proyecto de colaboración entre Europastry y Cuina Justa nació en 2015 y en la actualidad, ya son más de 70 personas de esta organización las que trabajan en el área de *packaging* de la planta de Barberá del Vallés, donde envasan diferentes surtidos de productos y donde, año tras año, incrementa el número de empleados pertenecientes a este colectivo.



Código Ético Europastry

Como parte de nuestro compromiso con la ética, la integridad y la transparencia, Europastry lanza en 2018 su Código Ético, aprobado por el Consejo de Administración.

Este documento va dirigido a todos los que formamos parte de la compañía y tiene como objetivos:

- Mantener los más altos estándares éticos en el desarrollo de la actividad empresarial de la compañía.
- Servir de guía de actuación para nuestra toma de decisiones diaria.
- Prevenir la corrupción y los comportamientos ilícitos. Para ello Europastry cuenta también con una **Política Anticorrupción** que recoge las normas corporativas en materia de prevención de conductas corruptas e irregulares, conflictos de interés y entrega y recepción de regalos.
- Establecer los mecanismos de seguimiento y control necesarios para garantizar su cumplimiento. Para ello se ha constituido el Comité Ético que tiene encomendada, entre otras funciones, la verificación periódica del efectivo cumplimiento de este Código, y pone a disposición de todos los interesados un Canal Ético de comunicación.

08.

Growing a better world together



Medio ambiente

En Europastry somos conscientes de nuestra responsabilidad para con el medioambiente, y por ello aplicamos medidas que garanticen su cuidado y respeto:

- Hemos desarrollado una política medioambiental que define nuestro compromiso con la protección del medioambiente.
- Cumplimos plenamente la legislación relativa al medioambiente en cada uno de los países donde operamos.
- Hacemos de la eficiencia energética uno de los pilares de nuestro proceso de producción, así como de nuestros valores más profundos. Para asegurarla contamos con un programa constante de auditorías y mejoras en nuestros sistemas de gestión de agua y energía, así como nuevos proyectos de optimización de los procesos de fabricación.

En 2018 hemos ahorrado:



36.030.131 kwh

Equivale al consumo medio de +3.600 hogares al año*



6.915.901 kg CO₂

Equivale a la plantación de 947 árboles*

Gestión de Residuos

Una de las actuaciones clave de nuestra Política de Medio Ambiente es la gestión de residuos que contempla, además del reciclaje, la reducción del consumo de productos químicos gracias a las modificaciones de las depuradoras para lograr un mejor rendimiento. En 2018 hemos implementado los siguientes proyectos en materia de gestión de residuos:

- **Ampliación de la depuradora de Sarral:** Gracias a esta ampliación logramos una capacidad de depuración de 380 m³ al día, un 316% más que el año anterior.
- **Programa de Reducción de Movimientos de Residuos:** En 2018 su implementación ha supuesto una reducción de más del 80% de los movimientos de residuos de plástico.
- **Flota Sostenible:** El Proyecto Nodriza, pionero en el sector, es un innovador sistema de reparto en bicicleta eléctrica, por el cual entregamos nuestros productos de forma eficiente y ágil en los principales centros urbanos de España. Con este sistema de reparto capilar sostenible esperamos reducir más de 37 toneladas de CO₂ y ahorrar 14.400 litros de combustible al año.



Growing a better world together

Adhesión al Pacto Mundial de Naciones Unidas

A principios de 2018, Europastry se adhiere al Pacto Mundial de Naciones Unidas, la iniciativa de Responsabilidad Social Corporativa más grande del mundo.

Este acuerdo forma parte de nuestro compromiso con la **transparencia** y la **sostenibilidad**.

De esta forma, en Europastry nos comprometemos a adoptar formalmente los 10 principios básicos de las Naciones Unidas en materia de derechos humanos, trabajo, medioambiente y anticorrupción, así como los

Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos por Naciones Unidas para erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos como parte de una nueva agenda global de desarrollo sostenible.



Desperdicio alimentario

Estamos comprometidos con la donación de producto a entidades de la sociedad civil, como bancos de alimentos, ONG y fundaciones.

Gestión sostenible

Apostamos por la eficiencia energética y la reducción de nuestra huella de carbono, a través de la implantación de sistemas punteros que nos ayuden a ser más eficientes.

Calidad

Agricultura ecológica, productos Clean Label y 100% naturales, harinas locales y bío, garantizan la calidad superior y la sostenibilidad de nuestros productos.

Salud

Desarrollamos productos que se ajustan cada vez más a las demandas de salud de los consumidores. Reducción de azúcares y sodio, eliminación de grasas parcialmente hidrogenadas y enriquecimiento en vitaminas, fibra y minerales, son los ejes en los que trabajamos.

Sociedad

A través de nuestra colaboración con asociaciones y entidades sociales locales, ayudamos a las personas que más lo necesitan.



La calidad, nuestra prioridad

La garantía de calidad está en el ADN de Europastry desde nuestros inicios. Trabajamos sin descanso para mantenernos por encima de nuestras propias expectativas y de las necesidades del mercado. Solo así hemos logrado hitos tan importantes como la eliminación de las grasas parcialmente hidrogenadas de nuestros productos.

Materias primas



Seleccionamos nuestras **materias primas** asegurando su origen y trazabilidad.

Procesos



Producimos mediante **procesos** que unen tradición e innovación, artesanía y tecnología.

Productos



Ofrecemos **productos** de una calidad superior.

Compromisos de calidad

Clean Label

Apostamos por ingredientes de origen 100% natural y trabajamos diariamente para eliminar aditivos, conservantes, aromas y colorantes artificiales.

OGM Free

Nuestros productos están libres de organismos genéticamente modificados (OGM).

Sin grasas parcialmente hidrogenadas

Somos pioneros en eliminar las grasas parcialmente hidrogenadas de todos nuestros productos.

Compromiso BIO

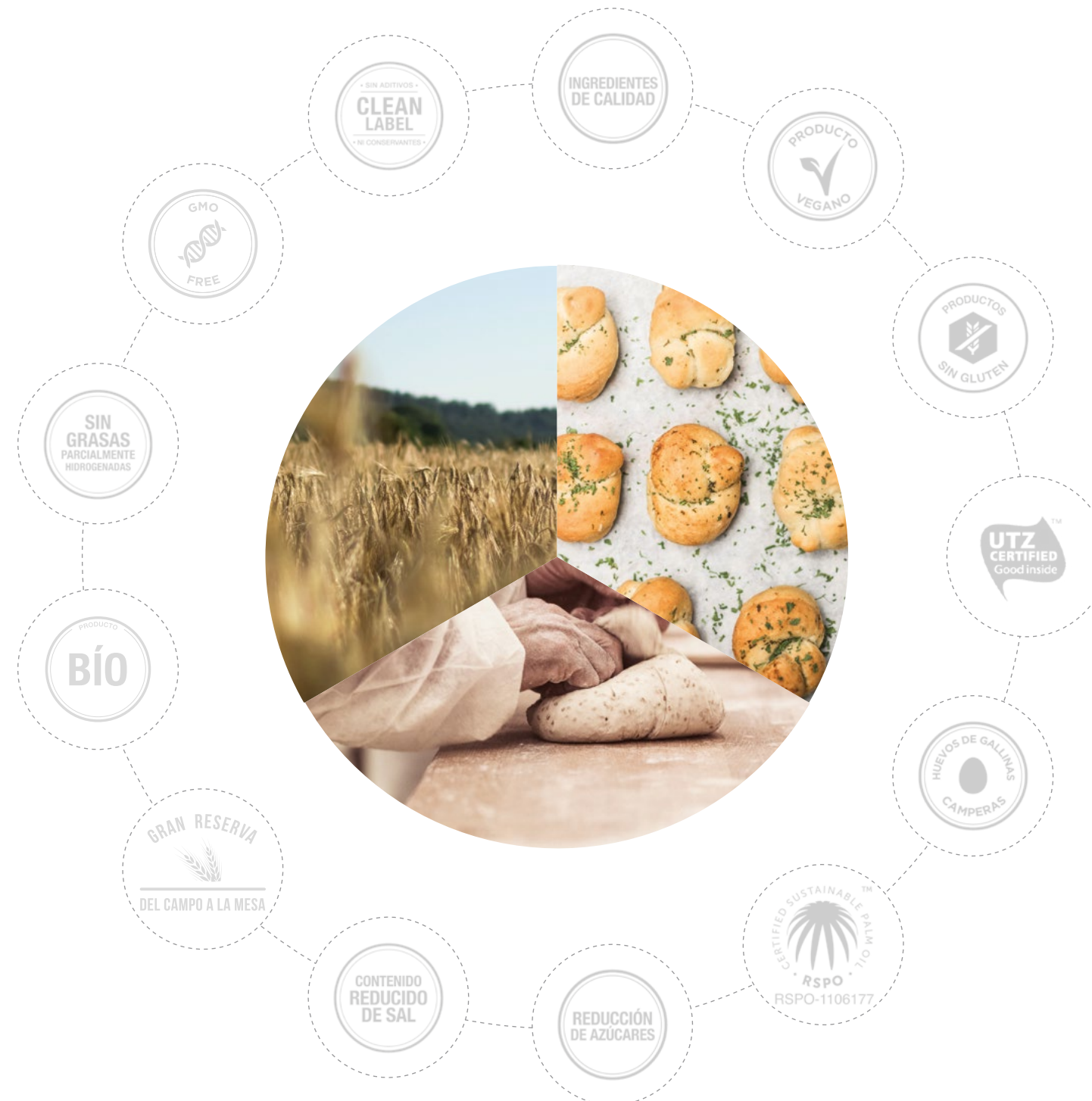
Apostamos por la agricultura ecológica, que prescinde de pesticidas o producto químicos que no sean naturales. Disponemos de la Certificación de Agricultura Ecológica correspondiente para nuestros productos BIO.

Harinas locales

Trabajamos de la mano de agricultores y productores locales. Acompañamos cada espiga desde la siembra, siguiendo el ritmo natural de las estaciones, y controlamos la trazabilidad de cada grano hasta la molienda.

Reducción de sal

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



Ingredientes de calidad

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

Productos sin gluten y Veganos

Contamos con gamas de productos que cubren necesidades especiales de colectivos como los celíacos, vegetarianos o veganos.

Cacao sostenible UTZ

El cacao de la cobertura de nuestros Dots sigue un riguroso control de trazabilidad que garantiza la certificación UTZ (etiqueta para la agricultura sostenible). Con ello contribuimos a mejorar la vida de los agricultores, la calidad del cacao y el cuidado del medio ambiente.

Huevos Free Range

Apoyamos el uso de huevos con sello Free Range, procedentes de gallinas criadas en libertad.

Aceite de palma sostenible

Nuestra gama de Dots cuenta con todos los requisitos que exige la certificación RSPO, garantizando así la utilización de aceite de palma sostenible.

Reducción de azúcares

Según AECOSAN, nuestros muffins y croissants cuentan con un 30% menos de azúcares que la media del sector. Como parte de este compromiso, formamos parte del **Proyecto Sweetfood**, impulsado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), para reducir la cantidad de azúcar refinado en la formulación de alimentos y bebidas, a través de la utilización de nuevos edulcorantes de origen natural.

Nuestra garantía

Todos nuestros productos cumplen con los más exhaustivos controles de calidad y seguridad alimentaria.

Nuestros sellos y certificaciones son nuestra garantía.



BRC Global Standard

Nuestras plantas tienen la certificación de seguridad alimentaria BRC Global Standards.



IFS Food

Nuestra gama de Dots, Berlinas y Muffins cuenta con la certificación en calidad y seguridad alimentaria IFS (International Food Standard).



FDA

En Estados Unidos, contamos con la certificación en seguridad alimentaria FDA, la cual tiene el objetivo de proteger y garantizar la salud pública.



Certificación SQF

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



ISO 14001 / OHSAS 18001

Nuestra planta de Rubí cuenta con la certificación de sistema de gestión ambiental ISO 14001. Asimismo, esta planta también tiene la certificación en salud y seguridad ocupacional OHSAS 18001.



Certificado Kosher

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



Certificado Halal

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



Certificado sobre el cuidado del medio ambiente y riesgos laborales

Nuestro Departamento de Medio Ambiente y Riesgos Laborales se encarga de gestionar y cumplir con todos los ámbitos y requisitos legales en cuanto a la gestión de residuos, controles ambientales, identificación y evaluación de cumplimiento legal.



Laboratorio interno de microbiología con certificación ISO 17025

Nuestro laboratorio interno de microbiología está acreditado con la certificación ISO 17025 por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). En el laboratorio se analizan diariamente nuestros productos para garantizar la salud de todos los consumidores.

09.
Novedades



SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



Saint Honoré nace para homenajear los procesos panaderos tradicionales y artesanos. Cuidamos todos los detalles para que el espíritu y sabor artesanales lleguen al producto final intactos, creando un pan simplemente único.

En 2018, hemos incorporado a esta gama Sibarit una barra de formato pequeño y alta hidratación con todas las cualidades del proceso Saint Honoré.

El trabajo manual, clave y alma del proceso

Con todo el tiempo que necesita y todo el tiempo que merece

Cocción en horno de piedra, el horno por excelencia

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



Cumplimiento y compromiso de los procesos artesanales



Producto 100% natural



Producto fuente de fibra



Reposos largos en tableros de madera certificada para productos alimenticios



Proceso de alta hidratación exclusivo



Pan acabado de moldear a mano



En la gama BÍO las harinas son molidas en molino de piedra



Masas madre exclusivas para cada producto



Cocción en horno de piedra



VIENNOISERIE
CAPRICE
Pur Beurre

Europastry es uno de los mayores productores y distribuidores de esta especialidad de bollería de mantequilla a nivel europeo. Viennoiserie Caprice asegura la más alta calidad al incorporar mantequilla en todos sus productos, como los boulangers tradicionales. El proceso Caprice destaca por los largos reposos de la masa, lo que permite lograr productos esponjosos, con un hojaldrado crujiente y capas más marcadas.

En 2018 incorporamos a la gama Caprice el Croissant Caprice de Crema avainillada al estilo italiano y con topping de azúcar amarillo, y el Croissant París de Chocolate, una pieza rellena de cacao con avellanas y con una ligera cobertura de virutas de chocolate.



Croissant París



**Croissant Caprice
 Crema**



**Croissant París
 Chocolate**



**Croissant Caprice
 100% Espelta**



**Croissant Caprice
 de Cereales**



Snecken Caprice



Pain Choc



Trenza Bombón



Dots

Rainbow Dots es la familia más colorida de Dots, con cinco especialidades realizadas con aromas y colorantes naturales orientadas a las demandas de nuestros clientes más exigentes: Green Pistacchio,

Red Cookies, Yellow Frutti, Purple White y Pink Nubes, todos ellos respetando las técnicas de tradición artesanales y con los máximos controles de calidad



Brioche Style Buns

Nuestra gama de brioches nace en los obradores de Francia. Elaborados con harina, mantequilla y huevos de gallinas criadas en libertad, los encontramos en diferentes formatos además del panecillo tradicional, como el pan de hamburguesa,

estilo hot-dog, baguette o la clásica trenza, y los combinamos con diferentes rellenos, como crema, chocolate o canela. Su tono dorado natural y su suave textura los hacen únicos.

10.
Soluciones 360°
para nuestros clientes



Soluciones 360° para nuestros clientes

En Europastry ofrecemos soluciones adaptadas a las necesidades de cada uno de nuestros clientes, para ayudarles a impulsar sus ventas de la forma más eficaz y logren sacar la mayor rentabilidad a nuestros productos.

Un ejemplo de ello, es el traje de nuestro equipo de Diseño Visual, conformado por expertos diseñadores que aplican las últimas tendencias en diseño, decoración,

exposición y comunicación, en cada espacio según las necesidades de nuestros clientes. A través de la imagen, ayudamos al cliente a aumentar la rotación y, por ende, las ventas de sus productos en exposición.

+40 proyectos integrales para clientes en 2018

+60 implantaciones de mobiliario personalizado en 2018

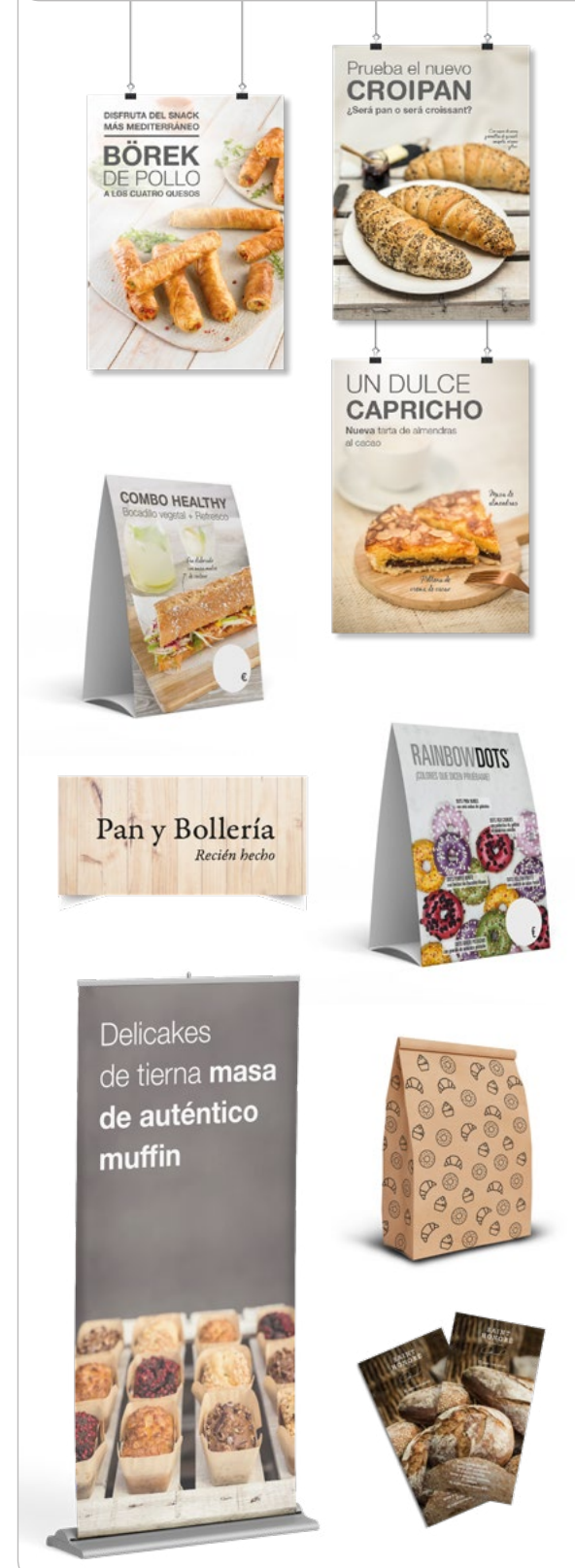
Expositores



Mobiliario fijo y móvil



Merchandising



Food trucks



Proyectos integrales



Gastrodays con clientes

37
GASTRODAYS
EUROPASTRY
en 2018

En 2018 hemos llevado a cabo 37 Gastrodays, eventos exclusivos que organizamos conjuntamente con nuestros clientes para ayudarles a incentivar sus ventas a través de nuestros productos. Se trata de experiencias

gastronómicas que incluyen **showcookings** en directo de la mano de nuestros técnicos de producto, y ofrecen originales y novedosas ideas para su presentación y promoción.



Rock&Roll Sessions

El evento más transgresor del sector. Durante estas sesiones realizamos un espectáculo con nuestro panecillo estrella Rock&Roll. Ofrecemos fantásticas recetas, ideas y formas de preparar un sándwich único.



BURGER EXPERIENCE



Burger Experience

Este evento gastronómico está cargado de nuevas y originales ideas para sacar el mayor partido a un plato que no pasa de moda: las hamburguesas. Los asistentes pueden ver en directo cómo nuestros chefs elaboran irresistibles recetas con nuestra gama PanBurger.



Koama Cooking

La solución ideal para cualquier chef. Un encuentro en el que nuestros clientes descubren el mejor aliado para sus cocinas con un variado menú de propuestas gastronómicas con sello Koama.

Entre ellas destacan nuestras croquetas de diferentes sabores, nuestros pinchos y brochetas o las burgers premium, con certificación ecológica.

koama
COOKING



Bread Sommeliers

Nuestro máster en pan es impartido por expertos o Bread Sommeliers, que revelan los secretos y características de un buen pan para que nuestros clientes conozcan y comprendan las virtudes

de gamas tan sofisticadas como Saint Honoré o Gran Reserva y se conviertan también en auténticos expertos.

Gofrissimo Moments

Con estos eventos introducimos a nuestros clientes en el mundo de los gofres a través de nuestra gama Gofrissimo, mucho más que un gofre. El objetivo es que aprendan a sacarle el máximo partido a un producto tan versátil y atractivo como es la manga gofre.

GOFRISSIMO
Moments





 **EUROPASTRY**

www.europastry.com