

Willkommen Thurländer!



MEMORIA ANUAL 2018

Alcance y proceso de elaboración de la Memoria Anual 2018

La gestión transparente es uno de los pilares fundamentales en los que se basa el modelo de negocio de Grupo Alimentario Citrus (GAC). Abrirnos tanto internamente como ante la sociedad es nuestra manera de entender nuestra relación con el tejido social y económico: clientes, proveedores, sociedad y entorno natural. Por ello, planteamos esta memoria anual con el objetivo de proporcionar una visión clara y nítida del desempeño de la compañía durante el ejercicio 2018.

Este año GAC incluye en la memoria anual su compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU. Los ODS de la Agenda 2030 aplicados a los procesos de nuestra compañía nos comprometen a elegir las opciones óptimas con el fin de mejorar la vida, de manera sostenible, para las generaciones futuras.

El documento se centra en el impacto de la organización en los ámbitos económico, ambiental y social y en su relación y cumplimiento de los ODS. La memoria también muestra el trabajo de la compañía en la generación de valor a largo plazo para los distintos grupos de interés que se relacionan con GAC. 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.

Este informe ofrece información referente a las actuaciones y operaciones llevadas a cabo por la compañía durante el año natural de 2018. Se hace especial referencia a la expansión internacional de nuestro negocio, la inversión en los nuevos procesos, la innovación de productos, la investigación y el desarrollo y la creación de empleo. Se muestra a clientes, proveedores y sociedad en general al equipo de personas que conforman GAC, nuestras marcas y productos, así como la amplia capacidad productiva de la compañía a nivel agrícola e industrial y la apuesta por la sostenibilidad.

La puesta en valor por parte de Grupo Alimentario Citrus de la sostenibilidad, la calidad y la seguridad alimentaria de los productos y de la innovación continua son parte de los objetivos perseguidos en esta propuesta de apertura a la sociedad. La claridad y la transparencia en las actuaciones son la base del funcionamiento de nuestra compañía. Un compromiso que define nuestra manera de ser.

MEMORIA ANUAL 2018

Grandes cifras
Carta del presidente
Hitos del año

QUIÉNES SOMOS

10

Nuestras raíces
Nuestra filosofía y modelo de negocio
Nuestra propuesta de valor
Nuestra actividad
Empresa reconocida
Internacionalización: Thurländer

SOMOS RESPONSABLES

25

Compromiso con los ODS
Con nuestras personas
Con la sociedad
Con el medio ambiente

3 RAZONES PARA EL ÉXITO

SOMOS PRODUCTORES

57

De la semilla al lineal
Tecnología punta y alta capacidad industrial
De la mano de los mejores aliados

SOMOS NUESTROS PRODUCTOS

79

Escuchamos tendencias
La revolución saludable tiene marca propia
Alimentación sana y segura
Salud y tiempo para nuestros consumidores
Novedades 2018

SOMOS INNOVACIÓN Y EFICIENCIA

99

Espíritu innovador
Líderes en operaciones
Al servicio de la seguridad alimentaria
Servicio y competitividad
Inversión continua
Crecimiento sostenible

2018 en grandes cifras

7 PLANTAS DE
PROCESADO



25

FINCAS DE CULTIVO

+40 CLIENTES
EN 30 PAÍSES



5.000
HECTÁREAS DE SUPERFICIE AGRÍCOLA



2.300
EMPLEADOS





308M€
DE FACTURACIÓN
(+21,7%)

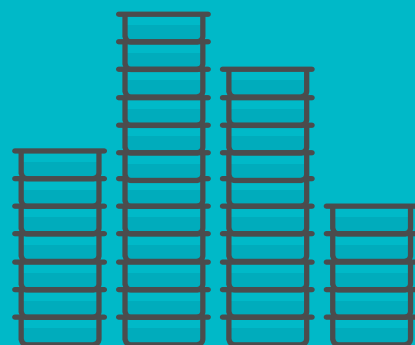
INVERSIÓN

 **5,1M€**



+200

REFERENCIAS
EN SURTIDO



214 MILLONES
DE UNIDADES DE
ENSALADAS LISTAS PARA
CONSUMIR (+13,2%)

Carta del Presidente



Joaquín Ballester Martinavarro
Presidente

El año 2018 lo recordaremos como uno de los años que más satisfacciones nos ha dado por el trabajo bien planificado y perfectamente ejecutado. Con este, ya son 13 años de mejora continua tanto en ventas como en rentabilidad.

Este ha sido un año de consolidación del gran esfuerzo de implantación del Plan Estratégico GAC2020 llevado a cabo durante los dos años anteriores. Es esta transformación profunda la que nos ha permitido conseguir todos los éxitos que esta memoria recoge.

Cuando en GAC hablamos de éxitos, no nos ceñimos solo a resultados económicos o de ventas, hablamos también de cómo hemos alcanzado mayores niveles de innovación, optimización y eficiencia en operaciones, así como al éxito en el desarrollo de nuestras personas. Hoy GAC es un polo de atracción de talento de primer nivel y un gran ejemplo de desarrollo para profesionales, con un alto nivel de promoción interna y un ejemplo por sus programas de formación y desarrollo, como el Growing GAC y Junior Talent.

Este 2018 ha sido un año de celebraciones, nuestra planta de Antequera ha cumplido 15 años. Desde 2003, la planta no ha parado de crecer, siendo hoy en día un centro productivo de alto rendimiento de primer nivel.

Nuestra razón de ser es crecer con una identidad clara y de manera íntegra, que nos haga ser sostenibles en el tiempo. Y para conseguirlo tenemos muy claro que debemos ser líderes en productos y líderes en INNOVACIÓN, una de nuestras señas inconfundibles de identidad. En GAC queremos revolucionar la alimentación saludable, ayudando al consumidor a mantener una alimentación equilibrada con productos que le permitan disfrutar del día a día, en cualquier momento y en cualquier lugar.

A lo largo de estos años hemos sido pioneros en el lanzamiento de nuevos productos y nuevas categorías. Una de las innovaciones más importantes de 2018 han sido los *MICROGREENS*, que desarrollamos en nuestro Centro de Innovación Agronómica (CIAM).

Otra innovación que llega para revolucionar el lineal son los *MICRO VEGS*, una solución ideal para aquellos que quieren comer sano, con productos frescos y que le ahorren tiempo. Y también quiero destacar nuestro 'es avena', la alternativa vegetal al yogur, con probióticos que nos ayudan a cuidarnos, y cuyo proceso de producción hemos patentado.

Junto con esta gran apuesta por la innovación y, precisamente para reforzar nuestra identidad, es estratégico para GAC el desarrollo de nuestra marca Sun&Vegs, marca que ya estamos posicionando en los principales mercados y en diferentes canales. Un ejemplo más de nuestra revolución es el proyecto para desarrollar el canal de *vending* con una propuesta ganadora fresca y saludable.

Nuestra revolución saludable tiene que serlo de una forma responsable, siendo respetuosos con el medio ambiente y con el uso eficiente de los recursos. Por eso contamos con las certificaciones más exigentes en este ámbito y, como muestra de nuestro compromiso con la sostenibilidad, este año hemos impulsado la categoría de productos ecológicos, cada vez más demandada por nuestros consumidores. En nuestra Unidad de Nutrición el 50% de las referencias producidas ya llevan sello ecológico. Hemos iniciado el desarrollo de un surtido completo de vegetales y listos para consumir bajo la marca BIO Sun&Vegs.

Queremos ser la compañía de producto fresco y saludable preferida por los consumidores, creando valor a largo plazo para accionistas, trabajadores, colaboradores, consumidores y las sociedades en las que estamos presentes. Así, este año hemos sido capaces de crecer con éxito en nuestros mercados tradicionales; y al mismo tiempo nos hemos enfocado intensamente al mercado internacional, con una apuesta total de diversificación de mercados y clientes, sin perder esta visión clara de compañía.

En el ámbito internacional, el principal hito del año ha sido la incorporación de Thurländer a nuestro grupo. El proceso de adquisición e integración ha sido una experiencia muy motivadora y satisfactoria. Quiero agradecer la gran labor por parte de todo el equipo, que ha realizado un importante esfuerzo para que resultase un éxito.

Thurländer es una empresa alemana de ensaladas que nos ha permitido aumentar las ventas del grupo más de un 20% y nos da la oportunidad de alcanzar mercados internacionales de manera efectiva. Para nosotros el mercado europeo es un mercado lleno de oportunidades y de posibilidades de crecimiento. Un mercado en el que poder seguir desarrollando nuestra INNOVACIÓN, pero que al mismo tiempo nos va a servir para inspirarnos y continuar aprendiendo de nuevos gustos, nuevas formas de consumo, nuevas familias de productos, nuevos clientes.

La incorporación de Thurländer, además, nos proporciona enormes sinergias de operaciones para todas las empresas del grupo, tanto a nivel agrícola como a nivel industrial, que nos permiten seguir mejorando y ser más eficientes. Nos sentimos muy orgullosos con la incorporación del equipo alemán, dinámico y con éxito demostrado, con el que juntos tenemos un futuro lleno de proyectos apasionantes.

Esta intensa expansión internacional es el principal pilar de crecimiento de nuestro Plan Estratégico GAC2020: hemos incrementado las ventas internacionales hasta 83 millones de euros, lo que supone el 27% de nuestra facturación. Este es un proceso apasionante y complejo, pero al mismo tiempo lleno de grandes oportunidades. El mundo es muy grande y cada día aparecen nuevas necesidades que alguien debe ser capaz de satisfacer, y ahí debemos estar nosotros, afrontando esos retos, buscando dónde podemos aportar innovación y conocimiento, dónde podemos aportar soluciones a nuevas formas de consumir, a nuevas tendencias, cómo desarrollar nuevos productos que nos permitan seguir creciendo y llevar aún más lejos nuestra revolución saludable.

Me siento muy satisfecho con todos los logros conseguidos durante 2018, confío plenamente en las personas que formamos GAC y sé que juntos somos capaces de continuar CRECIENDO y mejorando en el futuro, construyendo un proyecto cada vez más sostenible, más honesto, más transparente. Un proyecto integrador para todos aquellos que sienten pasión por la alimentación innovadora, saludable y fresca, de tendencia, con ganas de superar límites continuamente, y con un reto de futuro siempre inagotable.

Hitos del año



Willkommen Thurländer!

Hemos dado el primer gran salto hacia la internacionalización como compañía adquiriendo una planta de producción en el extranjero, Thurländer, empresa líder en el segmento de ensaladas en formato *bowl* en Alemania. —P. 20



Programa Cre100do ICEX

—P. 19

Premio '8 de Marzo' de la Región de Murcia

Nuestra unidad de negocio Agrícola ha sido reconocida por ser un ejemplo de empresa que apuesta por la igualdad y por desarrollar medidas para facilitar la conciliación laboral y familiar.

—P. 34



Surtido ecológico

Queremos ofrecer opciones más sostenibles a nuestros consumidores. Lanzamos el surtido agrícola ecológico bajo la marca BIO Sun&Vegs.

—P. 64



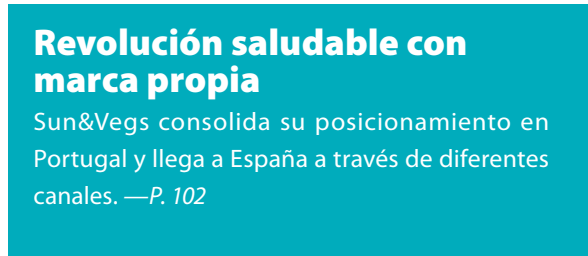
Innovación continua

Invertimos más de 1 millón de euros en I+D+i para el lanzamiento de nuevos productos, entre ellos los microgreens, los Micro Vegs o la ensalada Poke. —P. 90



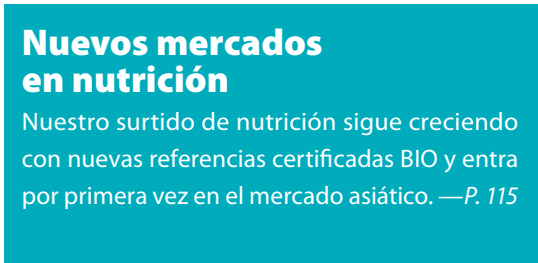
15 aniversario de nuestra planta de Antequera (Málaga)

—P. 123



Revolución saludable con marca propia

Sun&Vegs consolida su posicionamiento en Portugal y llega a España a través de diferentes canales. —P. 102



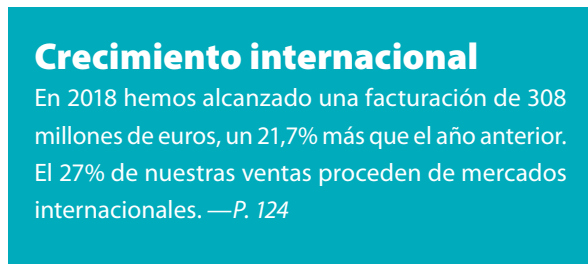
Nuevos mercados en nutrición

Nuestro surtido de nutrición sigue creciendo con nuevas referencias certificadas BIO y entra por primera vez en el mercado asiático. —P. 115



Transformación digital

Ponemos la tecnología al servicio del crecimiento, la eficiencia y la competitividad en nuestra gestión diaria. —P. 106



Crecimiento internacional

En 2018 hemos alcanzado una facturación de 308 millones de euros, un 21,7% más que el año anterior. El 27% de nuestras ventas proceden de mercados internacionales. —P. 124



Quiénes somos

Somos un grupo agroalimentario experto en alimentos frescos y saludables. Ayudamos al consumidor a mantener una alimentación equilibrada con productos que le permiten disfrutar del día a día, en cualquier lugar y en cualquier momento. Queremos revolucionar la alimentación saludable.



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 prácticas y fáciles de consumir de la mano de Verdifresh en Valencia.

2003-2007

Ponemos al alcance de más consumidores nuestros productos. Verdifresh ya abarca todo el territorio español, desde nuestros centros de Valencia, Málaga, Burgos y Tenerife.

2010

Gracias a nuestro espíritu innovador y nuestra experiencia, incorporamos nuevas categorías de productos, crecemos en soluciones específicas para bebés y niños. Nace Alnut, en Carlet.

2013

Iniciamos la producción de nuestros propios vegetales. Integramos en el grupo a Agromediterránea, controlando el origen, asegurando al consumidor la máxima frescura, calidad y variedad.

2017

Nacen nuestras marcas: Byba para productos infantiles y Sun&Vegs para productos frescos, que inicia su expansión internacional con la entrada en Portugal.

2018

Nuestra revolución saludable cruza fronteras: reforzamos la apuesta internacional con la adquisición de Thurländer, empresa líder en el segmento de ensaladas en formato bowl en Alemania.

HOY

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

La revolución saludable no ha hecho más que comenzar.

Quiénes somos

Filosofía y modelo de negocio

Con el paso de los años, las organizaciones -como las personas- cambian, evolucionan y crecen. Pero la esencia, lo que una organización es, su identidad, permanece invariable. En nuestro caso, esa identidad y forma de ser está recogida en la Filosofía GAC. Nuestra filosofía habla sobre las fortalezas de nuestro negocio, los valores comunes que compartimos y que nos permiten crecer fieles a nuestras raíces y focalizados en unos objetivos claros. Nos hace más transparentes y honestos como compañía. Aquí está lo que somos. Porque en GAC no solo estamos orgullosos de lo que hacemos, sino también de cómo lo hacemos.

Nuestra filosofía es nuestra esencia, habla de las fortalezas, valores y raíces que nos definen



RAZÓN DE SER

VISIÓN

MISIÓN

OBJETIVOS

RAZÓN DE SER

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

VISIÓN

Ser la compañía de producto fresco y saludable preferida por los consumidores en todas las etapas de su vida, creando valor a largo plazo para nuestros accionistas, trabajadores, colaboradores y consumidores.

MISIÓN

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. Queremos revolucionar la alimentación saludable.

OBJETIVOS

Hemos definido unos objetivos que nos enmarcan la consecución de nuestra misión:

Siempre aumentar la cifra de negocio, con estrategias de crecimiento y diferenciación.

- ▶ Desarrollando el negocio con crecimiento con nuestros clientes actuales, cuidarlos y crecer con ellos.
- ▶ Diversificación de productos con nuevos lanzamientos y nuevas categorías; enfocados a la innovación.
- ▶ Diversificación de clientes y canales.
- ▶ Diversificación de mercados, clara estrategia de internacionalización.

Aumentar la rentabilidad, con estrategias de disminución de costes.

- ▶ Rentabilidad por encima del sector.
- ▶ Saneados financieramente.

Y esto lo vamos a conseguir gracias a una propuesta de valor líder.

PROPUESTA DE LIDERAZGO

Nuestra estrategia está basada en una propuesta de valor clara, que se sustenta en tres pilares de liderazgo: Operaciones, Clientes y Productos

2018: más grandes, más fuertes, más sostenibles

Durante el año 2018 el equipo directivo de GAC ha continuado desarrollando la nueva estrategia de la compañía, dirigida a garantizar el crecimiento sostenible.

En este último ejercicio nos hemos convertido en una compañía multinacional. La adquisición de la empresa Thurländer en Alemania acelera la consecución de nuestros objetivos, centrados en la diversificación de clientes, canales, mercados y en maximizar las sinergias de los negocios actuales.

Seguimos en el camino iniciado en 2015 hacia el liderazgo y la sostenibilidad, en una clara apuesta por convertirnos en la compañía de producto fresco y saludable preferida de los consumidores.



Directores de las Unidades de Negocio

Foto superior, de izquierda a derecha:

José Daniel Bóveda (Nutrición), Miguel García (IV gama), Jorge Reig (Agrícola).

Comité de Dirección GAC

Foto derecha, de izquierda a derecha:

Antonio González (Organización y Personas), Cristina Puchades (Desarrollo de Negocio), Federico Ponte (Finanzas), Rafael Boix (Dirección General), José Ramón Martínez (Operaciones), Jesús Gómez (Compras).





Nuestra propuesta de valor

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

Agrícola

- Vegetales directos del campo

IV y V gama

- Ensaladas y vegetales listos para consumir o cocinar

Nutrición

- Purés de fruta y verduras para niños
- Smoothies
- Alternativas vegetales al yogur





Nuestra actividad

Unidad de negocio Agrícola

Contamos con más de 5.000 hectáreas de cultivo distribuidas en 25 fincas y ubicadas en 7 provincias, lo que nos permite garantizar durante todo el año la producción.

Cultivamos 34 variedades de vegetales y hierbas aromáticas que cuidamos y mimamos desde la semilla, siempre buscando la máxima eficiencia y respeto al medio ambiente, para que nuestros productos lleguen en condiciones de máxima frescura al consumidor. Nuestra planta de procesado agrícola está situada en la localidad de Dolores de Pacheco (Murcia).

En el CIAM, nuestro Centro de Innovación Agrícola en Montserrat (Valencia), investigamos métodos de cultivo más eficientes y sostenibles y realizamos ensayos para la mejora de nuevas variedades agrícolas.

Unidad de negocio IV y V gama

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

Contamos con más de 100 referencias que abarcan desde ensaladas en bolsa o barqueta a vegetales y hortalizas en bolsa o platos frescos para microondas.

Contamos con plantas de procesado en diferentes localizaciones equipadas con las últimas tecnologías. En España, están ubicadas en Ribarroja de Túria (Valencia), Antequera (Málaga), Aranda de Duero (Burgos) y Granadilla de Abona (Tenerife). En Alemania, contamos con una planta en Thurland (Sajonia-Anhalt).

Unidad de negocio Nutrición

Ofrecemos una gran variedad de productos innovadores elaborados siempre con recetas naturales, sin conservantes ni colorantes, y con un bajo contenido en azúcares y grasas. Nuestro surtido lo componen 95 referencias, diseñadas para cubrir las demandas de nuestros clientes nacionales e internacionales. El 50% de estas referencias cuentan con certificado BIO.

El surtido de alimentación infantil cuenta con productos adaptados a todas las edades, de los 4 meses a los 12 años, con recetas de fruta, verduras con carne o pescado, y postres lácteos en formatos prácticos como los tarritos o los *pouches* en diferentes tamaños.

La capacidad de innovación de nuestra planta nos permite además el desarrollo de nuevas categorías como las alternativas vegetales al yogur. Elaboramos estos productos en nuestra moderna planta de Carlet (Valencia).

Empresa reconocida

Nuestra apuesta por la innovación y una gestión centrada en el empleo de calidad nos ha llevado a recibir numerosos reconocimientos en los últimos años. Son pequeños éxitos que sirven de recompensa al trabajo de un gran equipo y que nos animan a seguir trabajando para acercarnos cada día más a la excelencia empresarial.

Reconocimientos a nuestro innovador producto 'es avena'

2018 ha sido el año de nuestra alternativa vegetal al yogur 'es avena', reconocida con el Wabel Award, un galardón internacional que premia las mejores innovaciones en el sector de la alimentación en Europa, y también con el premio al 'Producto más innovador del año' en los "We're Smart Awards 2018", una prestigiosa plataforma que trabaja a favor de una alimentación equilibrada, sana y natural.





GAC, seleccionada para el programa de internacionalización del Gobierno de España

En el último ejercicio GAC ha sido una de las cien empresas españolas seleccionadas por ICEX España Exportación e Inversiones del Ministerio de Economía para su programa CRE100DO, un reconocimiento externo que sitúa a nuestra compañía en el centro de la estrategia para la internacionalización y la profesionalización.

Este programa de transformación corporativa que forma a las empresas para que se conviertan en compañías con más valor añadido, más innovadoras, más competitivas y más internacionalizadas, pretende también servir de ejemplo para que otras empresas españolas tomen estos casos de éxito como ejemplo.



Los expertos del ICEX trabajarán junto con el equipo GAC durante meses para desarrollar todo el potencial de crecimiento de la compañía y evaluar las estrategias del futuro a corto, medio y largo plazo globales y del sector.

Una trayectoria de éxitos

Entre otros galardones recibidos, en 2017, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación premió nuestra apuesta por la innovación otorgándonos el Premio Alimentos de España 2016 a la Mejor Industria Alimentaria de nuestro país.

Nuestra visión de convertirnos en la compañía de producto fresco y saludable preferida por los consumidores también la aplicamos al entorno de las personas. Con este objetivo, en los últimos años hemos desarrollado innovadores programas de formación, que han recibido destacados reconocimientos. Así en 2016, el Proyecto Grado GAC fue galardonado con el Premio ZEN, que otorga

PREMIO 2016 ALIMENTOS DE ESPAÑA

INDUSTRIA ALIMENTARIA

#alimentosdespaña



el suplemento con el mismo nombre del diario El Mundo y la consultora Adecco, en la categoría de Ámbito Social, y que reconoce a aquellas empresas y directivos que realizan una gestión basada en las personas.

Anteriormente, en 2015 nuestro programa de formación interno Grado GAC también fue galardonado con un accésit en los XIII Premios Emprendedores & Empleo a la Innovación en Recursos Humanos, organizados por Expansión y el Instituto de Empresa (IE). Y en 2014 el programa de formación interno Huésped fue también accésit en los XII Premios Emprendedores & Empleo a la Innovación en Recursos Humanos de Expansión y el IE.

Thurländer: nuestra revolución saludable cruza fronteras

Hemos dado el primer gran salto hacia la internacionalización como compañía adquiriendo la primera planta de producción en el extranjero, Thurländer, empresa líder en el segmento de ensaladas en formato *bowl* en Alemania



La integración de Thurländer nos aporta un gran potencial de crecimiento

Desde 2015 llevamos trabajando en una estrategia para convertirnos en una compañía más fuerte, más competitiva, más líder. Durante el año 2018 hemos dado un paso firme en ese camino hacia el liderazgo con la adquisición de nuestra primera planta de producción en el extranjero, Thurländer, empresa productora de ensaladas en Alemania, fundada en 1999. La integración de Thurländer en Grupo Alimentario Citrus supone un hito extraordinario: nos hace más competitivos y refuerza nuestra posición para seguir creciendo de forma sostenible, acercándonos a nuestra visión de convertirnos en la compañía de producto fresco y saludable preferida por los consumidores.

Compromiso social

Thurländer comparte con GAC los valores y el compromiso de una gestión responsable. Así, la empresa trabaja para hacer un uso eficiente de los recursos en sus procesos, minimizando su huella ambiental, y buscando generar un impacto positivo en el entorno en el que opera. Entre las acciones de ayuda a la comunidad desarrolladas por la compañía, en el último año Thurländer ha colaborado con la compra de material didáctico para la guardería local, donde acuden muchos de los hijos de los empleados de la planta. También mantiene un acuerdo de colaboración con la corporación local de bomberos para la renovación de material y equipos.

Unir nuestra experiencia a Thurländer nos va a permitir seguir ofreciendo el mejor surtido de productos frescos y saludables, adaptados a cada mercado, al tiempo que aunamos fortalezas y ofrecemos nuevas fronteras a nuestra revolución saludable. Líderes de mercado en España en el segmento de ensaladas listas para consumir y con una presencia cada vez mayor en el mercado luso, sumamos así nuevos clientes y mercados -Alemania, Austria y Dinamarca- a los que llevar nuestro gran surtido de IV gama.



Empresa en crecimiento

La planta de procesado de ensaladas listas para consumir Thurländer se encuentra en la localidad alemana de Thurland, en la región de Sajonia-Anhalt.

En el año 2018 alcanzó una facturación de 50,5 millones de euros (+12%) y una producción de 37 millones de unidades. En la actualidad 336 personas integran el equipo de la planta.

Es líder en el segmento de las ensaladas en barqueta en Alemania, con una cuota de mercado del 35%. Además desde Thurland se provee a las principales cadenas de distribución del mercado alemán, danés y austríaco.

Con una superficie de más de 8.500 m², la planta cuenta con las últimas tecnologías en el ámbito de procesado de vegetales, que garantizan la máxima calidad y seguridad alimentaria en los productos que elabora. Además, en los dos últimos años se ha incorporado maquinaria de alta tecnología en el sector de IV gama lo que convierte a esta planta en altamente eficiente y competitiva.

En el centro se elaboran más de 50 referencias, todas ellas ensaladas en formato *bowl*.

Aunamos fortalezas: centralización de compras de materias primas

La integración de Thurländer en GAC nos ha permitido aunar fortalezas a nivel operativo siendo más productivos y eficaces desde el primer momento. Un claro ejemplo ha sido la centralización en la compra de materias primas. En los primeros 3 meses (octubre-diciembre), el 45% de las compras hortícolas de la planta alemana han pasado a estar centralizadas, aprovechando la sinergia de los proveedores con los que el grupo mantiene relaciones estables y a largo plazo. De igual manera desde la propia Unidad Agrícola del grupo también se suministran a la planta de Thurländer vegetales cultivados en nuestros campos a orillas del Mediterráneo, como

escarolas, lollos, radichio, batavia, entre otros. La centralización de las compras ha supuesto un engranaje perfectamente coordinado entre los equipos de Compras de las Unidades Agrícola y de IV gama de GAC y el equipo de Operaciones de Thurländer. Asimismo, también han estado implicados desde el primer momento los equipos de Logística de las diferentes filiales para optimizar los envíos tanto de proveedores como desde la propia unidad Agrícola del grupo, garantizando siempre la máxima calidad y frescura de las materias primas y la logística más eficiente.

Este excelente trabajo en equipo nos ha permitido un mayor control de toda la cadena de producción a nivel de calidad y seguridad alimentaria, al tiempo que abre un camino de búsqueda constante de mayores sinergias tanto para Thurländer como para el resto de unidades de la compañía.

De izquierda a derecha: Radek (Producción), Matthias (Aprovisionamiento), Patrick (Controlling), Martin (Calidad), Rebekka (Administración y Personal), Fernando (Responsable de Integración), Renè (Mantenimiento), Oriella (Procesos Operativos), Eckard (Compras & Comercial), Alicia (equipo de Integración).



Proceso de adquisición

En octubre de 2018, y con la adquisición de la compañía Thurländer, GAC inició su andadura internacional dentro de la estrategia de crecimiento de la compañía de búsqueda de nuevos mercados, canales y clientes.

Fue la culminación de una estrategia de adquisiciones trabajada durante meses al detalle y que, entre otros aspectos, abarcó una estudiada selección del objetivo, la formación interna de los equipos seleccionados para el crecimiento inorgánico, y un plan de integración de la compañía estructurado en varias fases (toma de control, *quick-wins* y el 'Plan 100 días'), que nos permitió iniciar un proceso de transición accionarial de manera ordenada y con búsqueda constante de las mayores oportunidades para Thurländer así como para el resto de las empresas del grupo.

Garantizar el máximo suministro de materia prima desde nuestra unidad de negocio Agrícola para las próximas campañas, el trabajo en equipo con proveedores industriales para poner en valor los volúmenes conjuntos del grupo, o el aprovechamiento de la capacidad de innovación de GAC para diseñar un portafolio adecuado al mercado alemán, son claros ejemplos de la creación de valor que estamos consiguiendo desde el primer momento.

El Plan de Integración definido para Thurländer, junto a la experiencia adquirida durante estos meses por el equipo, sienta unas bases sólidas procedimentales y de trabajo a nivel de organización que nos ha permitido aprender y disfrutar al tiempo que desarrollamos un proyecto con grandes expectativas de éxito.

Un trabajo excelente y de un altísimo valor profesional que por supuesto no sería posible sin el esfuerzo de gran parte del equipo GAC y, muy especialmente, de Oriella Quiroga y Alicia Gómez-Huedo, junto con todos los compañeros de Thurländer, que ha permitido que logremos terminar este proceso de manera exitosa.

THURLÄNDER EN CIFRAS

336

EMPLEADOS

50,5M€

FACTURACIÓN

+50

REFERENCIAS EN SURTIDO

8.500m²

SUPERFICIE INDUSTRIAL

37M

UNIDADES VENDIDAS

35%

CUOTA DE MERCADO

Fernando Bas,
responsable de Integración GAC-Thurländer

**Nuestro crecimiento
como compañía se
basa en un crecimiento
sostenible, generamos
un impacto positivo en la
sociedad.**

SOMOS RESPONSABLES

El Pacto Mundial de Naciones Unidas

Desde lo particular hasta lo general. Desde la semilla hasta el producto final. En Grupo Alimentario Citrus (GAC) prestamos atención a todos y cada uno de los procesos de nuestra actividad para conseguir llegar a un objetivo básico: el compromiso con los principios de la sostenibilidad. Unos principios que impregnan cada acción que se lleva a cabo en nuestras unidades de negocio y que están recogidos en el Pacto Mundial de Naciones Unidas al que, un año más, nos adherimos.

Clientes y consumidores, trabajadores, proveedores, y, en definitiva, la sociedad en general, se encuentran en el centro de nuestra filosofía y gestión. Nuestro crecimiento como compañía se basa en un crecimiento sostenible, y por ello buscamos impactar de forma positiva en la sociedad.

Aportamos nuestra semilla para crear un mundo más sostenible

Desde el punto de vista económico, así como social y ambiental, hemos diseñado un año más una estrategia empresarial destinada a extender relaciones honestas y transparentes con todos los actores con los que nos relacionamos cada día. Es nuestra manera de ser y hacer las cosas, la única que conocemos, de seguir creciendo y aportando nuestra semilla para crear un mundo más sostenible.

Así, desde 2011 hemos renovado año tras año nuestro compromiso con los principios que defiende el Pacto Mundial por la Defensa de los Valores Fundamentales de las Naciones Unidas. Unos ejes que hacemos nuestros cada día.





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

Valencia, 31 de marzo de 2019.

Estimado Secretario General,

Un año más, es un motivo de orgullo para Grupo Alimentario Citrus (GAC) comunicarle la renovación de nuestro compromiso con los principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas. Por ello, le remitimos nuestra memoria anual de actividad relativa al ejercicio 2018, un documento donde se detallan las acciones realizadas por nuestra compañía en materia de responsabilidad social corporativa.

Unas acciones encaminadas a respetar y promover los diez principios del Pacto Mundial y que entroncan directamente con la filosofía y el espíritu con el que se impregna nuestra compañía desde su nacimiento. Tanto en lo económico, como en lo social y ambiental, GAC ha perseverado un año más en la línea de la colaboración con las diferentes partes y el compromiso con la sociedad y el entorno que nos rodea.

Así, en nuestro compromiso por minimizar el impacto ambiental de nuestra actividad, hemos llevado la innovación a nuestros campos y nuestras plantas de procesado. En la unidad de negocio de Nutrición hemos reducido un 38,5% la huella hídrica, y durante 2018 hemos finalizado con éxito la implantación de la tecnología LED en todas nuestras plantas de procesado de IV gama en España.

Además, hemos implementado proyectos para mejorar la eficiencia en los campos donde crecen nuestras semillas, semillas que nutren una dieta mediterránea de la que estamos orgullosos de ser embajadores. En este sentido, hemos consolidado marcos de cultivo más eficientes y también hemos desarrollado un surtido con certificación ecológica que está llegando ya a los lineales.

Nuestra política de respeto y compromiso no es exclusiva hacia clientes y consumidores. Es de vital importancia el trato a los empleados, quienes conforman esta gran familia que es GAC. Por ello, hemos desarrollado nuestro Código Ético, que nos permite prevenir y reaccionar ante posibles actitudes que no se enmarquen en unos cánones conductuales que consideramos básicos: como es la integridad, la honestidad, la responsabilidad y la transparencia, y que nos permite fortalecer nuestra lucha contra la corrupción y compromiso con la transparencia. Dos puntales esenciales para que GAC continúe enraizando y creciendo de forma sostenible en el tiempo.

En lo que se refiere al equipo de nuestras personas, hemos mantenido nuestra apuesta por el empleo estable y de calidad con una plantilla de 2.291 trabajadores. De ellos, un 87 % tiene contrato indefinido y un 93,6% a tiempo completo. Además, el pasado año recibimos el "Premio 8 de Marzo" de la región de Murcia por promover la igualdad entre hombres y mujeres en el ámbito empresarial.

No menos importante ha sido nuestra labor en el campo de las acciones solidarias, como la donación de 100.000 unidades de producto de alimentación infantil a diferentes entidades. o, entre otras acciones, nuestra colaboración en el programa de Vacunación Infantil de la Obra Social "la Caixa" para la vacunación infantil en Mozambique.

Así, queremos comunicarle que en 2019 continuamos con nuestro empeño en gestionar nuestro grupo de manera responsable, tanto económica, como social y medioambientalmente. De este modo, queremos renovar un año más, mediante esta carta, nuestra adhesión al Pacto Mundial de Naciones Unidas.

Atentamente,

Joaquín Ballester Martinavarro
Presidente Grupo Alimentario Citrus (GAC)

Comprometidos con el Desarrollo Sostenible

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son el programa más ambicioso de la historia para abordar los principales problemas sociales y ambientales a los que se enfrenta la humanidad. Esta alianza mundial para la consecución de la Agenda 2030 llama a la acción a gobiernos, sociedad civil y al sector privado, al que otorga un papel especialmente relevante.

Naciones Unidas entiende que las empresas, a través de su experiencia, capacidades, recursos y alcance, son imprescindibles para buscar soluciones a los desafíos locales y globales que plantea la Agenda 2030 y para ello ha establecido 17 Objetivos de Desarrollo.

Estos ODS, que incluyen desde la eliminación de la pobreza hasta la lucha contra el cambio climático, la educación, la igualdad de la mujer, la defensa del medio ambiente o el diseño de nuestras ciudades, tienen por objeto asegurar el progreso social y económico sostenible y fortalecer la paz universal dentro de un concepto más amplio de la libertad.

Dentro de este marco internacional, en 2017 la Red Española del Pacto Mundial de Naciones Unidas lanzó el Grupo de trabajo del sector agroalimentario, con un doble objetivo: por un lado, que las empresas líderes del sector conocieran el marco de Naciones Unidas e impulsaran su trabajo en ODS y, por otro, desarrollar una guía sectorial de buenas prácticas y recursos que pueda ayudar al conjunto de las empresas españolas del sector.

Basados en estos 17 objetivos, se han identificado 30 retos en el sector agroalimentario español, la mayoría de los cuales se relacionan con el Objetivo 12, "Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles", con el Objetivo 2, para

promover la gestión agraria eficiente de los recursos naturales y prácticas de cultivo sostenible, entre otros, y con el Objetivo 3, "Salud y Bienestar", que busca extender una dieta saludable y un etiquetado transparente.

Guiados por este desafío global, desde Grupo Alimentario Citrus queremos contribuir a la consecución de estos objetivos y retos a través de una revolución saludable en la alimentación, que abarca la gestión sostenible en nuestros campos y cultivos, la eficiencia e innovación continua en los procesos, y la elaboración de un surtido de productos frescos y saludables que facilitan el día a día del consumidor actual.

*Contribuimos a la
consecución de los
ODS a través de
nuestra revolución
saludable*

Dentro de nuestra revolución saludable, somos conscientes de que en nuestra sociedad cada vez cobran más fuerza los hábitos de consumo responsable por parte de la ciudadanía, primando criterios como una mejora en la calidad y seguridad de los alimentos o el impacto medioambiental que ha supuesto su producción y transporte. Por ello, contamos con exhaustivos controles e indicadores de mejora continua en los procesos de cultivo y procesado de nuestros productos, para asegurar siempre la máxima calidad y seguridad alimentaria. Asimismo, potenciamos el uso de envases biode-

gradables, reciclables y reutilizables, y trabajamos para gestionar de forma sostenible la cadena de suministro, impulsando también medidas para minimizar el desperdicio alimentario, siguiendo los principios del ODS número 12.

De igual modo en GAC apostamos por fomentar la salud y el bienestar de los consumidores a través de nuestros productos frescos, saludables y en formatos prácticos, siempre con la máxima transparencia en la información nutricional a través de un etiquetado claro, y extendemos medidas de promoción de una dieta y estilo de vida saludable, cumpliendo las líneas estratégicas del ODS número 3.

Queremos consolidarnos como una compañía ligada al desarrollo sostenible a través de nuestra contribución a estos objetivos, integrando de manera transversal todos estos retos en el desarrollo de nuestra actividad, desde la semilla al lineal.



Nuestra contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible



FIN DE LA POBREZA

Impulsamos medidas para la contribución social. Así hemos renovado un año más nuestro compromiso con entidades que ayudan a las personas más desfavorecidas, colaborando con la donación de alimentos.



AGRICULTURA SOSTENIBLE

Promocionamos la gestión agraria eficiente de los recursos naturales, especialmente del agua, y promovemos prácticas de cultivo sostenible y ecológico.



SALUD Y BIENESTAR

Apostamos por un surtido de productos más sostenible con el desarrollo de variedades y referencias de productos certificadas con sello ecológico.

Apostamos por mejorar la salud de la población global y promover hábitos de vida saludable, que desarrollamos a través de la extensión de medidas de promoción de una dieta saludable, con nuestros innovadores productos.



EDUCACIÓN DE CALIDAD

Garantizamos a nuestros empleados el acceso a oportunidades de aprendizaje permanente que les permitan formarse y crecer profesionalmente.

Apostamos por la incorporación de estudiantes de módulos profesionales y universitarios para su desarrollo en la compañía, por ejemplo, a través de nuestro programa Junior Talent GAC.



IGUALDAD DE GÉNERO

Dentro de las distintas variables de la diversidad, estamos comprometidos con la igualdad efectiva de mujeres y hombres. Nuestra plantilla a nivel global está formada por un 50,1% de mujeres y un 49,9 % de hombres. Además garantizamos una cultura empresarial de tolerancia cero hacia cualquier forma de discriminación.



AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO

Promovemos la gestión sostenible del agua con el fin de minimizar la huella hídrica de nuestra actividad. Hemos reducido un 38,5% este indicador en nuestra unidad de Nutrición y también en nuestros campos hemos introducido cultivos y métodos que nos han permitido reducir el uso de agua.



ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE
Impulsamos prácticas de eficiencia energética. Durante 2018 hemos finalizado la implantación de tecnología LED en todas nuestras plantas de procesado en España.



TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO
Promovemos el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, apostando por el empleo estable y de calidad, promocionando unas condiciones laborales adecuadas y dignas para todas nuestras personas y garantizando oportunidades de promoción y desarrollo profesional.

Garantizamos unas condiciones de trabajo dignas y cuidamos de nuestras personas, a través de la generación de un entorno laboral seguro y saludable, focalizando nuestra responsabilidad también en la formación en prevención de riesgos laborales.



INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA
La innovación forma parte de nuestra cultura empresarial y apostamos por impulsar innovaciones y tecnologías en el sector agroalimentario para hacerlo más sostenible.

El CIAM es una muestra más de nuestro compromiso con la innovación. Entre los proyectos más innovadores desarrollados hay que destacar un sistema de cultivo hidropónico cerrado para cultivos de hoja, que permite reutilizar 100% el agua y no contamina el suelo.



REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES
Colaboramos con diversas iniciativas dirigidas a niños y a una vida más saludable. Hemos impulsado también la inclusión social de personas en situación de vulnerabilidad e incorporamos personas con diversidad funcional a nuestra plantilla.



CIDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES
Hemos mejorado las operaciones logísticas de la cadena de suministro a través del sistema *pooling* de envases, un sistema alineado con el modelo de economía circular y que permite contribuir a la reducción de las emisiones de carbono, del uso de recursos naturales y de la producción de residuos.



PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
Impulsamos medidas para reducir las pérdidas de materia prima y el desperdicio de alimentos.

Optimizamos el tamaño de los envases y aplicamos nuevos materiales más sostenibles en el envasado de nuestros productos.

Garantizamos un etiquetado claro y visible en nuestros productos, que faciliten al consumidor información transparente y fiable. En este compromiso, no solo cumplimos con las exigencias legales establecidas, sino que aportamos información adicional de ingredientes de productos elaborados, como los de las salsas que acompañan nuestras ensaladas.



ACCIÓN POR EL CLIMA
A través de la definición de políticas e indicadores clave podemos identificar, priorizar y gestionar los indicadores medioambientales en nuestra gestión diaria.

En la Unidad de Nutrición hemos reducido un 26,1% respecto al indicador del pasado ejercicio en cuanto a desperdicio de materia prima.

En la Unidad de IV gama le damos una segunda vida a los restos vegetales. Hemos enviado 15.000 toneladas de esos restos a ganaderos locales para comida de ganado.



PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS
Hemos desarrollado nuestro Código Ético, una herramienta de la que nos hemos dotado para asegurar la honestidad, la integridad y el respeto, principios que nos han guiado desde nuestros orígenes, y que ha de velar por las buenas prácticas, la transparencia, el rigor, y la prevención de todas las formas de corrupción en nuestra actividad diaria.



ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS
Hemos impulsado alianzas con muy diversas asociaciones sociales, empresariales, sectoriales y educativas para promover proyectos a favor del medio ambiente y el desarrollo sostenible de nuestro entorno y nuestro sector.

Responsables con nuestras personas

Contamos con un equipo extraordinario de personas capaz de liderar los cambios que el sector del gran consumo, el entorno competitivo y la posición internacional de GAC nos imponen día a día. Nuestras personas representan un activo de valor incalculable para la compañía, ya que gracias al trabajo de todas ellas, nuestro proyecto empresarial es cada día más fuerte y más sólido.

Gracias a nuestro equipo de personas nuestro proyecto empresarial es cada día más fuerte y más sólido

Durante estos 18 años, hemos conseguido mantener un alto nivel de empleo con una estabilidad en la ocupación que supera la media del sector agroalimentario, un hecho que nos hace sentirnos orgullosos de nuestra manera de ser y hacer las cosas, y que refleja nuestra apuesta por el empleo estable y de calidad.

A 31 de diciembre de 2018, un total de 2.291 personas formaban parte de nuestra plantilla en las diferentes unidades de negocio en España y Alemania. De ellas, el 87% cuenta con un contrato indefinido y más del 93,5% tiene jornada a tiempo completo.

Dentro de nuestras unidades, ha sido la de IV gama la que mayor incremento ha registrado en



2.291

PERSONAS EN PLANTILLA



87%

CONTRATO INDEFINIDO



93,5%

JORNADA COMPLETA



50,1%

MUJERES



49,9%

HOMBRES



35

NACIONALIDADES

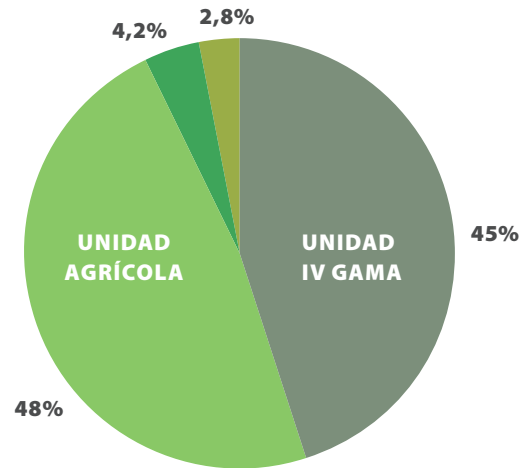


+401

EMPLEADOS EN IV GAMA

Comprometidos con la diversidad, el empleo estable y de calidad

su plantilla. En conjunto, el área da empleo a 1.032 personas, un 63,5% más que a finales del año anterior, un aumento motivado principalmente por la adquisición de la empresa alemana Thurländer, que cuenta con 336 empleados. En nuestras plantas de IV gama en España se ha pasado de 631 a 696 empleados, lo que supone la creación de 65 nuevos puestos de trabajo en el último ejercicio.



EMPLEADOS POR UNIDADES DE NEGOCIO

El 48% de los empleados pertenece a la unidad Agrícola, el 45% a la Unidad de IV gama, el 4,2% a la Unidad de Nutrición y el 2,8% restante pertenece a la estructura corporativa del Grupo.





Somos diversidad

En GAC creemos y apostamos por la diversidad de las personas, con independencia de su género, edad, religión, perfil profesional o nacionalidad. La diversidad de nuestra plantilla contribuye a nuestra competitividad y nos permite contar siempre con el mejor equipo de personas y el mejor talento.

Este compromiso forma parte de nuestra esencia y nuestra manera de hacer las cosas. Nuestra plantilla a nivel global está formada en un 50,1% por mujeres y un 49,9 % de hombres. Y contamos con empleados de 35 nacionalidades, provenientes de 4 continentes diferentes.

Además, en las diferentes áreas y unidades de negocio, contamos con perfiles muy diversos, que abarcan desde operarios de campo o de logística a ingenieros especializados en ámbitos como la tecnología de los alimentos, la robótica o el diseño industrial, expertos en nutrición, compras, biología o marketing.

Es esta diversidad la que nos hace ser cada día más fuertes, más competitivos y, en definitiva, mejores.

Premio 8 de marzo por la igualdad

La unidad de negocio Agrícola de GAC ha sido reconocida con el "Premio 8 de Marzo" de la Región de Murcia por ser un ejemplo de empresa que apuesta por la igualdad a través de políticas para generar las mismas oportunidades entre hombres y mujeres y la puesta en práctica de medidas para facilitar la conciliación de la vida laboral y familiar.



Dentro de las distintas variables de la diversidad, estamos comprometidos con la igualdad efectiva de mujeres y hombres. Nuestra plantilla a nivel global está formada por un 50,1% de mujeres y un 49,9 % de hombres. Además garantizamos una cultura empresarial de tolerancia cero hacia cualquier forma de discriminación.



Promovemos el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, apostando por el empleo estable y de calidad, promocionando unas condiciones laborales adecuadas y dignas para todas nuestras personas y garantizando oportunidades de promoción y desarrollo profesional.

Formación y desarrollo

En el desarrollo de nuestra actividad queremos contar con el mejor equipo de personas. Por eso en GAC no solo apostamos por el empleo estable y de calidad, sino que potenciamos el aprendizaje y el talento, el desarrollo profesional y el crecimiento de nuestro capital humano. Además, recompensamos el esfuerzo y la motivación de nuestro equipo de personas porque son, sin duda, una parte esencial del engranaje que nos ha permitido crecer y que nos permitirá seguir creciendo como empresa en el futuro.

*Queremos atraer,
desarrollar y retener
el mejor talento*

2 M€

BONUS Y BENEFICIOS A EMPLEADOS

340.000€

INVERSIÓN EN FORMACIÓN

212

CURSOS Y PROGRAMAS DE FORMACIÓN

94

PERSONAS PROMOCIONADAS INTERNAMENTE



El 43% de los mandos directivos en GAC son mujeres. En las fotos, arriba: Elvira Sanz, responsable de Organización; Diana Pallares, responsable de Administración; Esther Verdú, responsable de Integración Internacional (Italia). Abajo: Susana Balerdi, jefa de la planta de IV gama de Riba-roja y Pepi Madrid, responsable de Calidad.

La formación es la semilla del crecimiento

La formación de nuestras personas es fundamental. Apostamos por el aprendizaje constante y por brindar a los empleados la oportunidad de conocer nuevos procesos, que le permitan realizar con éxito su trabajo pero que también le permitan crecer profesionalmente y desarrollar su carrera dentro del grupo.

Durante 2018 hemos contribuido a la mejora de los conocimientos y habilidades de nuestros empleados invirtiendo más de 340.000 euros en 212 programas y cursos, que se han traducido en 12.915 horas de formación en prevención de riesgos laborales o en áreas tan diversas como internacionalización, idiomas o habilidades de gestión, entre otros.

Desarrollo en cada etapa

La formación de nuestro equipo de personas comienza desde el momento en que se unen a la compañía. A partir de ahí, continúan su formación y desarrollo siguiendo los indicadores establecidos en la matriz de talento del grupo, que es el instrumento que permite detectar el desempeño y el potencial de nuestras personas. Gracias a esta herramienta, se identifican con mayor eficiencia las necesidades de desarrollo de cada persona, y se canaliza ese potencial enfocado a lograr las metas y estrategias de la organización.

El objetivo es descubrir el verdadero potencial de cada profesional y utilizar la información para diseñar programas de desarrollo, planes de sucesión y mapas de crecimiento del Grupo.

Hemos destinado 2 M€ a bonus y beneficios sociales para nuestros empleados

Recompensa al esfuerzo

Fieles a nuestra máxima de atraer, desarrollar y retener el mejor talento, para crear el mejor equipo, recompensamos el esfuerzo, la dedicación, el compromiso y el excelente trabajo realizado por nuestras personas. Por este motivo, durante 2018 hemos destinado 2 millones de euros a bonus y beneficios sociales, dentro del plan de incentivos de la compañía.

Asimismo, creemos que el crecimiento de la empresa ha de estar estrechamente vinculado al de nuestros empleados. Nuestra apuesta por la creación de oportunidades y el desarrollo profesional ha culminado este 2018 con la promoción interna de 94 personas -50 mujeres y 44 hombres- en las diferentes unidades de negocio, contribuyendo así al impulso de su carrera dentro de la compañía.



Garantizamos a nuestros empleados la formación y el acceso a oportunidades de aprendizaje permanente que les permitan formarse y crecer profesionalmente. También apostamos por la incorporación de estudiantes de módulos profesionales y universitarios para su desarrollo en la compañía, por ejemplo, a través de nuestro programa Junior Talent GAC.

Growing GAC



Cultivamos talento

En nuestro compromiso por la formación de los equipos, hemos desarrollado innovadores programas que abarcan desde la captación del talento de jóvenes universitarios a la formación continua de nuestros empleados en sus diferentes fases en la empresa para que puedan, desde desarrollar su carrera en el entorno internacional a formarse como potenciales directivos.

Junior Talent GAC

Durante 2018 hemos celebrado una nueva edición del programa para jóvenes recién licenciados "Junior Talent GAC". Una apuesta por la formación, la captación del talento y por el desarrollo de los futuros líderes de la compañía.

Durante su participación en este programa, los jóvenes seleccionados reciben formación continua y *mentoring*. Además, tienen la oportunidad de pasar por diferentes unidades de negocio de la compañía durante un período de dos a tres años, descubriendo el modo de trabajar de cada uno de los equipos y asumiendo responsabilidades desde el primer día.



Grado GAC

En 2018 se ha celebrado la cuarta edición del programa "Grado GAC", un programa que tiene como objetivo brindar a los participantes la oportunidad de conocer las diferentes unidades de negocio de la compañía, de la mano de sus responsables. En esta convocatoria han participado 11 empleados que recibieron 55 horas de formación interna y

externa, en la que se cuenta con la colaboración de expertos de ESIC en materias relacionadas con "emotional training", cultura directiva, entre otros.



GAC Forward

Este programa de formación ofrece un conocimiento detallado de los procesos de internacionalización de las compañías y permite ejercitar las habilidades necesarias de los equipos y de los individuos en estos procesos. Cada año participan veinte personas de diferentes áreas del grupo y la formación incluye sesiones sobre comunicación, influencia, gestión de conflictos, pensamiento crítico y evaluación de potencial. Con la preparación de nuestras personas en esta materia facilitamos la gestión del cambio en los procesos como el de la integración de Thurländer.

Growing GAC

La estrategia de desarrollo internacional, iniciada con la adquisición de Thurländer en Alemania en el mes de octubre, nos ha abierto las puertas a nuevos mercados, clientes y canales. Por ello, hemos lanzado este innovador programa a través del cual apostamos por brindar a nuestros empleados la oportunidad de participar en los procesos de integración e internacionalización, una experiencia que les va a permitir enriquecer sus perfiles y liderar el GAC del presente y del futuro.

Entrevista Oriella Quiroga, Junior Talent 2015 y actual responsable de Procesos Operativos en Thurländer (Alemania)

Oriella Quiroga se unió a GAC en mayo de 2015, dentro del programa de desarrollo profesional para jóvenes Junior Talent. En su itinerario formativo, desarrolló funciones en las plantas de Antequera, Aranda, Riba-roja de Túria y en oficinas centrales. En 2018 participó en el programa "GAC Forward", formándose sobre procesos de internacionalización y transformación. Actualmente es responsable del área de Operaciones de Thurländer, la compañía alemana especialista en ensaladas listas para consumir adquirida por GAC en el mes de octubre.

Has pasado por las plantas de Antequera, Aranda y Riba-roja. ¿Es fundamental pisar el terreno para conocer el grupo y a sus personas?

Para un puesto operativo como el mío es esencial. Conocer el proceso completo desde la materia prima en campo hasta que se vende el producto final al cliente, con todo lo que ello supone (procesos productivos, logísticos, planificación o infraestructuras) es fundamental para tomar decisiones correctas. Y solamente se consigue ese nivel de seguridad cuando has estado en el terreno, viendo y analizando todos los días los problemas y los logros. Además de todos los conocimientos técnicos, está el contacto con todas las personas con las que he trabajado en cada lugar, que son la pieza fundamental de este puzzle.

Ahora formas parte del equipo de integración de Thurländer. ¿Cómo contribuyen tus conocimientos internos y externos de la compañía a la nueva etapa?

Es una oportunidad excepcional para mí formar parte de este proceso de integración. Me encargo de la coordinación industrial de todos los departamentos operativos de todas las unidades de negocio necesarias para integrar Thurländer a

nuestro grupo. Al ser una empresa con el mismo negocio de IV gama sigo aplicando todos los conocimientos adquiridos, pero sobre todo aprendo otras estrategias que en España no realizaba.

Tu carrera profesional es fruto de la promoción interna. ¿Es un factor importante para la motivación y el crecimiento personal?

Totalmente, no tengo dudas. La seguridad que te genera que la empresa confíe en ti es reconfortante y un motivo de satisfacción personal. Eres capaz de sacar lo mejor de ti, de ser más productiva, de motivarte día a día y de motivar al resto de personas que tienes alrededor.

¿Qué supuso el programa Junior Talent para tu formación y posterior entrada en el mercado laboral?

No concibo ni me imagino mis inicios profesionales sin el programa. Ha sido un salto profesional indudable que seguramente me hubiera costado años conseguir. Pero nada se regala, al contrario, el programa ha supuesto un reto y un nivel de exigencia que ha hecho que mi rendimiento fuera mayor cada día. El secreto del éxito no es la suerte, sino la constancia.

Ingeniera de formación especializada en mecánica. ¿Pensaste alguna vez que tus conocimientos industriales acabarían apuntalando una empresa agroalimentaria?

La verdad es que no. Es más, antes de entrar pensaba: ¿qué puedo hacer aquí? Y ya ves. He aprendido a disfrutar de este sector, que me apasiona. Además, gracias a mi paso por la compañía he complementado mi carrera con formación ejecutiva especializada en organización industrial.

¿Qué es lo que más te gusta de GAC?

Es muy satisfactorio ver el crecimiento y la evolución de la empresa a la que perteneces. Me considero una persona inquieta por lo que siempre necesito nuevos retos, crecer y mejorar. Esto GAC me lo permite y por eso, disfruto cada día.



Entorno laboral seguro

Nuestro liderazgo como compañía tiene como base a nuestras personas, nuestro activo más importante. Por eso desde nuestros campos a nuestras plantas de procesado, pasando por oficinas y diferentes centros de trabajo, cuidamos de nuestro equipo y creamos las condiciones necesarias que nos permitan garantizar un entorno de trabajo seguro y saludable.

En la responsabilidad con nuestros empleados siempre vamos un paso más allá. Por ello además de cumplir la más estricta normativa en cuanto a prevención de riesgos laborales, también promovemos la formación como aspecto clave para garantizar la seguridad y salud de todas las personas que, día a día, trabajamos en la compañía.

Así, durante 2018, la mayor parte de nuestros empleados han participado en programas y acciones formativas asociadas a su puesto de trabajo y a las tareas que desempeñan. Un total de 1.807 personas han participado en alguno de los programas de Prevención de Riesgos Laborales (PRL) implementados y se han llevado a cabo 125 cursos, que han supuesto cerca de 3.000 horas de formación.

Acciones puestas en marcha en 2018

Los centros de trabajo, nuestras instalaciones y procesos son permanentemente objeto de acciones para eliminar o minimizar los factores de riesgo. Durante 2018, las diferentes unidades de negocio han superado un total de 44 auditorías, inspecciones y seguimientos internos para evaluar la seguridad y aplicar mejoras a los procesos. También se han atendido y superado con éxito las actuaciones de oficio de los diferentes organismos técnicos asesores dependientes de la Administración.

En la unidad de negocio de IV gama, una gran parte de la plantilla ha recibido formación en primeros auxilios, emergencias, manejo con seguridad de carretillas elevadoras y ergonomía con el

fin de garantizar la seguridad laboral y contribuir a una mejora de la salud de nuestros empleados en su trabajo diario. Para ello, se han desarrollado 42 cursos que han supuesto 879 horas de formación.

2018 ha sido un año importante en este ámbito para nuestra unidad de negocio Agrícola, ya que se ha configurado su servicio propio de prevención. Además, cerca del 73% de los trabajadores ha recibido formación en materia de prevención a través de alguno de los 83 cursos desarrollados. En total, se han impartido un total de 1.761 horas de formación en prevención para tractoristas, uso de carretillas o primeros auxilios, entre otros.

En la unidad de Nutrición se ha impartido formación sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo y se han realizado estudios ergonómicos con el objetivo de contribuir a mejorar la salud en el desarrollo de su trabajo. El 79% de la plantilla ha acudido a estos cursos, que han alcanzado las 150 horas.

Semana de la seguridad en el trabajo

La seguridad en el trabajo y la prevención de riesgos es una de nuestras prioridades como compañía. Con motivo del Día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que tiene lugar el 28 de abril, hemos celebrado la "Semana de la Seguridad en el Trabajo", donde se han realizado talleres de higiene postural, primeros auxilios o seguridad laboral en oficinas, plantas y campo con el objetivo de concienciar y formar sobre aspectos básicos en el día a día de nuestras personas en el desarrollo de su trabajo.



Garantizamos unas condiciones de trabajo dignas y cuidamos de nuestras personas, a través de la generación de un entorno laboral seguro y saludable, focalizando nuestra responsabilidad también en la formación en prevención de riesgos laborales.



Arriba: Curso de formación en oficinas centrales GAC durante la Semana de la seguridad en el trabajo. Seguridad y prevención. Abajo: Formación práctica para el equipo de emergencias de la planta de Riba-roja de Túria (Valencia).



Compromiso con la ética

Nuestra Razón de Ser como compañía es crecer con una identidad clara y de manera íntegra, que nos haga ser sostenibles en el tiempo. Esta declaración está escrita en nuestro Manual de Filosofía y ha guiado nuestros pasos durante estos 18 años.

Y es que en GAC no medimos el éxito y los resultados únicamente por las cifras o los hitos conquistados, sino que lo hacemos también por la forma en que esas cifras o hitos son alcanzados. Crecer con una identidad clara y de manera íntegra es algo que depende de todas y cada una de las personas que componen nuestra compañía, y está estrechamente ligado a cómo actúa cada persona en su día a día, en su relación con sus proveedores, con sus compañeros o con nuestros consumidores.

Este último ejercicio hemos dado un paso de gigante en este sentido. Las personas que formamos GAC compartimos unos valores comunes como el compromiso, la honestidad o la integridad. Pero hemos querido ir un paso más allá y definir de forma clara y transparente cuáles son los principios que definen los estándares del comportamiento de nuestra compañía. Así, en 2018 hemos desarrollado el primer Código Ético global, aplicable a todos los empleados del grupo.

“Es una herramienta de la que nos hemos dotado para mantener los principios que han guiado a nuestra empresa desde su nacimiento: honestidad, integridad y respeto. Se aplica a todos y cada uno de los empleados de GAC, independientemente del cargo o posición que ocupen, asegurando así los más altos estándares de prácticas empresariales éticas. Porque no solo queremos estar orgullosos de lo que hacemos, sino también de cómo lo hacemos”, afirma

Antonio González, director de Organización y Personas.



“Ser una empresa de éxito en el siglo XXI significa obligatoriamente actuar de forma ética y responsable”

Antonio González, director de Organización y Personas del grupo.

El Código Ético se ha desarrollado como una guía de actuaciones en el marco de la filosofía *Compliance*, velando por las buenas prácticas y ayudando a identificar y clasificar los riesgos operativos y legales a los que se enfrenta GAC, al tiempo que idea mecanismos de prevención y reacción.

“Nuestro Código Ético establece el marco de referencia para entender y poner en práctica los comportamientos y las expectativas que la Compañía deposita en cada uno de nosotros en nuestro trabajo diario, más allá de la subjetividad o las interpretaciones ambiguas que puedan darse en determinadas cuestiones”, explica el directivo. “Todos tenemos el deber de proteger y promover la marca y la imagen de confianza que GAC ha construido desde el año 2000”.

El nuevo Código Ético, en el que han sido formados el 100% de los empleados durante 2018, se presenta como una pieza esencial que abarca diferentes ejes. En primer lugar, destaca la integridad profesional, basada en la transparencia informativa y el buen uso de los recursos de la empresa y de la información. Por otra parte, se protege la privacidad, tanto de todos y cada uno de los empleados como de los colaboradores y consumidores.

El documento abarca además el conflicto de interés. La guía contempla mecanismos para controlar y vigilar aquellas acciones que estén relacionadas con obsequios, así como con las rutinas que impliquen seleccionar y negociar con proveedores, entre otros puntos. El último eje de nuestro código recopila, además, los diferentes compromisos que mantiene la empresa con los empleados, los consumidores, la sociedad y el medio ambiente.

En este sentido, el directivo indica: *“Ser una empresa de éxito en el siglo XXI significa obligatoriamente actuar de forma ética y responsable. Responsable con nuestros empleados, por supuesto, pero también con el resto de actores relacionados con nuestro negocio: clientes y consumidores, proveedores y la sociedad en su conjunto”.*

EJES DEL CÓDIGO ÉTICO GAC



Comité Ético y de Conducta

Para garantizar la puesta en marcha y vigilancia de este marco se ha creado la figura del *Compliance Officer*, responsable de supervisar, y controlar el cumplimiento normativo dentro del Grupo; y se ha puesto en marcha el Comité de Ética y Conducta, un órgano formado a partir de empleados de diferentes departamentos, responsable de interpretar adecuadamente el código y contribuir a su correcto desarrollo.

Además, esta nueva guía de actuación contempla un Buzón Ético, un canal para los empleados del grupo a través del que podrán comunicar, de forma totalmente anónima, conductas que puedan suponer alguna irregularidad o ilegalidad, y que serán evaluadas por el Comité de Ética.



En la línea de los retos identificados en el ODS 16, hemos elaborado nuestro Código Ético, una herramienta de la que nos hemos dotado para asegurar la honestidad, la integridad y el respeto, principios que nos han guiado desde nuestros orígenes, y que ha de velar por las buenas prácticas, la transparencia, el rigor, y la prevención de todas las formas de corrupción.

Responsables con la sociedad

Contribuir a la construcción de una sociedad mejor y crear un impacto positivo en nuestro entorno se sitúan en el centro de nuestra filosofía y políticas de responsabilidad social. Durante el presente ejercicio hemos llevado adelante diferentes acciones encaminadas a sellar nuestro compromiso con un mundo más sostenible, equilibrado y solidario.

En el marco de nuestra estrategia de responsabilidad social, hemos renovado nuestro compromiso con entidades que apoyan a las personas más desfavorecidas. Hemos donado 100.000 *pouches* y productos infantiles, así como más de 10.000 piezas de verduras y otros productos a diferentes entidades como Cáritas o el Banco de Alimentos y Cruz Roja.

Además, hemos colaborado con el programa de Vacunación Infantil de la Obra social La Caixa con una donación de 50.000 euros a la organización "Gavi, the Vaccine Alliance". El objetivo

de esta entidad no es otro que la lucha contra la mortalidad infantil a través de la vacunación y un mejor sistema sanitario en los países más pobres. El importe donado por nuestra compañía se suma

Queremos contribuir a la construcción de una sociedad mejor

a las aportaciones de La Caixa y la Fundación Bill y Melinda Gates. En total, 18.760 niños y niñas de Mozambique podrán recibir las tres dosis de la vacuna neumocócica contra la neumonía, la principal causa global de mortalidad infantil.

Por otra parte, hemos materializado diversas iniciativas dirigidas a niños y a la promoción de una vida más saludable a través de nuestra participación en diferentes iniciativas, como la recogida



El presidente de GAC, Joaquín Ballester Martinavarro (en el centro), junto a directivos de CaixaBank en la Comunidad Valenciana



Estas son las principales organizaciones con las que hemos colaborado durante 2018.

de juguetes para Cruz Roja en época navideña o el apoyo al XXVII Torneo de Fútbol Ciudad de Carlet. En este sentido, los 400 niños que participaron en este torneo recibieron *pouches* de fruta y postres lácteos tras los partidos disputados. Además, un año más apoyamos la V Caminata de Carlet organizada por la Asociación Española Contra el Cáncer de la localidad valenciana, a la que aportamos como donación *pouches* de fruta para las personas participantes.

Empleados saludables y solidarios

Fomentamos la participación en causas sociales entre nuestros empleados. Así, hemos organizado una rifa solidaria a favor de Juegaterapia, una

asociación que acerca el juego a los niños que están ingresados en hospitales durante tratamientos de cáncer, creando espacios para jugar o proporcionándoles juguetes. En esta acción la ayuda se ha destinado a los menores ingresados en el Hospital Infantil Universitario Niño Jesús de Madrid.

Asimismo, todos los centros de trabajo han participado en la campaña #NingúnNiñoSinRegalo que las pasadas Navidades puso en marcha Cruz Roja para que ningún niño o niña sin recursos se quedara sin su regalo de Reyes Magos.

Como parte de nuestra revolución saludable, realizamos campañas de fomento de hábitos saludables entre los empleados. En las pantallas



Carrera de la Mujer 2018 en Valencia

de todos los centros de trabajo se recogieron consejos sobre ítems como la alimentación sana, vida activa o la conducción segura.

La colaboración de nuestras personas se ha extendido también a las campañas de donación de sangre que han realizado varios centros durante 2018, como el de Riba-roja de Túria (Valencia). Y como cada año, decenas de empleados se han unido a las carreras solidarias, que son ya una tradición en nuestra compañía. Así, al tiempo que se “hace equipo”, la compañía fomenta un modo de vida saludable patrocinando los dorsales de los empleados participantes. Entre otras, este año se ha colaborado con la Carrera de la Mujer en Valencia y la maratón Trinidad Alfonso y la 10 K de Valencia.

Comprometidos con el progreso y el sector alimentario

Estamos comprometidos, como no podría ser de otra manera, con el desarrollo del sector agroalimentario. Motor de nuestra compañía y uno de los ejes principales también sobre los que pivota la economía española. Por ello, mantenemos un constante diálogo con el tejido empresarial, social

y educativo. No descuidamos tampoco las relaciones, transparentes y honestas, con el resto del sector. Solo remando juntos se pueden alcanzar objetivos de bienestar global y de retorno positivo hacia la sociedad.



Impulsando medidas para la contribución social, hemos renovado un año más nuestro compromiso con entidades que ayudan a las personas más desfavorecidas, colaborando con la donación de alimentos.



Hemos llevado a cabo diversas iniciativas dirigidas a niños y a una vida más saludable a través de nuestro apoyo al torneo de fútbol de Carlet, en el que participaron 400 menores. Hemos impulsado también la inclusión social de personas en situación de vulnerabilidad, incorporando personas con diversidad funcional a nuestra planta de Carlet (Valencia).



Impulsamos alianzas con muy diversas asociaciones empresariales, sectoriales y educativas para desarrollar proyectos de sostenibilidad.



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

Responsables con el medio ambiente

Nuestra actividad está conectada con la tierra, con el sol y con el mar que bañan nuestros cultivos. Nuestras raíces están en el campo, allí comienza todo, nuestra historia como compañía y de donde vienen nuestros productos que elaboramos con el máximo cuidado y cariño.

Es esa conexión y nuestro vínculo con el entorno natural el que nos hace ser responsables y respetuosos con el medio ambiente y nos lleva a cuidar y preservar de dónde venimos.

Por eso tanto en nuestros campos como en nuestras plantas de producción, trabajamos para reducir y minimizar el impacto de nuestra actividad en el medio ambiente.

Nuestra responsabilidad nos lleva a ser cada vez más exigentes en este ámbito. Por ello trabajamos en la mejora continua de nuestras prácticas agrícolas, la planificación logística integral y el uso

eficiente de los recursos en todos los ámbitos de nuestra actividad.

Somos conscientes que la sostenibilidad en nuestra gestión diaria es un reto continuo. Por eso también cada año nos marcamos ambiciosos objetivos sobre nuestros principales impactos ambientales, principalmente en lo que respecta al uso del agua y de la electricidad, con el fin de minimizar su consumo.

Nuestro firme compromiso con la protección del medio ambiente y con una gestión ambiental más eficiente y sostenible se ha materializado, un año más, con la certificación en la norma ISO 14001 de nuestras plantas de IV gama y Nutrición, un estándar internacional que nos proporciona un marco con el que preservar y proteger el medio ambiente y nos permite asegurar que cumplimos nuestros objetivos anuales en este ámbito.



Innovación y eficiencia desde el campo

Como productores, la utilización eficiente de los recursos es una de nuestras prioridades, especialmente en lo referido al consumo de agua. Así, nuestras fincas cuentan con sistemas de acumulación del agua de lluvia y trabajamos de forma continua para mejorar los sistemas de riego y las técnicas de cultivo, optimizando los recursos hídricos.

La utilización de mangueras de un solo uso, reciclables y de menor caudal, nos ha permitido un ahorro del 30% del consumo de agua por hectárea en todos los cultivos de trasplante.

Durante 2018, también hemos consolidado marcos de cultivo más eficientes, con mayor productividad por hectárea, lo que supone menor

gasto de agua, abonos y fitosanitarios por unidad cultivada. Asimismo la mejora de técnicas en determinadas variedades ha permitido cultivar el mismo número de plantas con menor uso de tierra.

Consolidamos nuevos cultivos más eficientes y sostenibles

Por otro lado, la utilización de nuevas técnicas de cultivo nos ha permitido reducir un 50% la utilización de herbicidas en campo abierto, concretamente en cultivos de iceberg, romana, hoja de roble y brócoli.





En el caso del calabacín, el cubrimiento con manta reciclable, como medida pasiva para el control de plagas y minorar el consumo de fitosanitarios, nos ha permitido reducir el uso de éstos en un 30%.

Además, en nuestros campos disponemos de maquinaria de última generación para la recolección y el envasado de vegetales y hortalizas directamente en el campo. Estas plataformas de autoconfección nos permiten sanear y empaquetar sin necesidad de llevarlo a la planta de procesado, lo que contribuye a un transporte más eficiente.

Agricultura más sostenible

Nuestro Centro de Innovación Agronómica de Montserrat (CIAM) se ha consolidado como un gran laboratorio agrícola para la investigación de métodos de cultivo más eficientes y sostenibles. Aquí es donde realizamos los ensayos de I+D agrícola en condiciones de clima controladas. Los sistemas utilizados en estas instalaciones permiten un ahorro de hasta un 60% de consumo de agua que un cultivo en campo abierto, y además permite optimizar el uso de abonos, ya que se aporta la cantidad exacta que necesita la planta sin contaminar el suelo.

Además, en el CIAM también estamos desarrollando un innovador proyecto con cultivos hidropónicos cerrados para cultivos de hojas que permiten reutilizar el 100% del agua y no contaminan el suelo.

Reducimos la huella ecológica de nuestra actividad

Durante el año 2018 hemos finalizado la implantación de la tecnología LED en todas las plantas de producción de nuestra compañía en España. Este cambio, que iniciamos en 2017 es hoy una realidad, y nos permite contribuir a reducir el consumo eléctrico en nuestra actividad.

La mejora en los procesos y métodos de trabajo en la unidad de negocio de Nutrición ha conllevado unos resultados excelentes en términos de eficiencia y sostenibilidad. Así, la planta de Carlet (Valencia) ha conseguido reducir su huella hídrica hasta en un 38,5% durante el último ejercicio. La mejora ha sido posible gracias a la optimización de los planes de producción y a la modificación de las instalaciones de agua del centro, sustituyendo el agua descalcificada por osmotizada.

De igual manera, la planta ha conseguido reducir la huella ecológica de los procesos (-14,2% de media), mejorando el control y seguimiento del consumo eléctrico y de gas natural. Respecto a 2017 se ha disminuido un 15,2% y un 11,82% el consumo de electricidad y de gas, respectivamente, gracias a una mejor gestión y eficiencia de las calderas, así como al desarrollo de buenas prácticas en mantenimiento y producción.

En la línea marcada por el ODS 12, de producción y consumo responsables, aunamos esfuerzos desde las distintas unidades de negocio con el

fin de impulsar acciones y medidas que permitan una significativa reducción de desperdicio de materia prima en nuestros procesos. En el caso de las plantas de IV gama, le damos una segunda vida a los restos vegetales; durante el último año se han enviado 15.000 toneladas de esos restos a ganaderos locales con instalaciones próximas a nuestras plantas de producción, que son destinados a comida de ganado.



Nuestras plantas de IV gama y Nutrición cuentan con la certificación ISO 14001.

Surtido ecológico

Como hito destacable dentro de nuestro compromiso con la sostenibilidad como compañía, en 2018 lanzamos el surtido agrícola ecológico, bajo la marca BIO Sun&Vegs, ofreciendo así a nuestros clientes y consumidores una opción más respetuosa con el medio ambiente y el entorno. Además, nuestra planta agrícola con sede en Dolores de Pacheco (Murcia) ha obtenido el certificado de producción ecológica.

La oferta de productos certificados bio directos del campo se une así al amplio surtido de *pouches* de fruta que elaboramos en la unidad de negocio de Nutrición dentro de las referencias para alimen-

tación infantil y familiar. El 50% de las referencias producidas en nuestra planta de Carlet (Valencia) están certificadas BIO.

Definimos indicadores medioambientales para reducir el impacto de nuestras operaciones

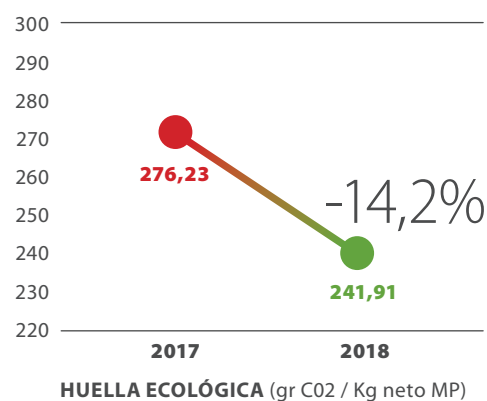
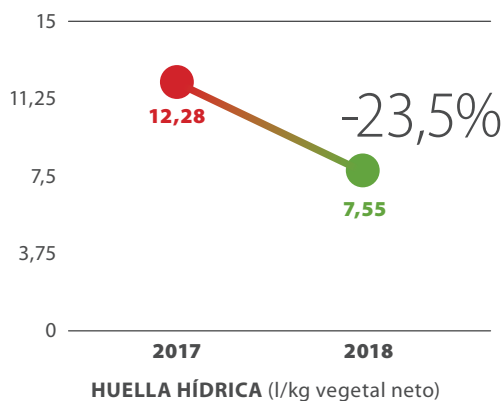
Envases más sostenibles

Nuestra revolución saludable va intrínsecamente ligada a una forma de actuar que es responsable con el medio ambiente, respetando el entorno en el que operamos, haciendo un uso eficiente de los recursos y optando por la reutilización o reciclado de los residuos que generamos.

En el último año, dentro de nuestra estrategia de reciclado de envases, las unidades de negocio del grupo han contribuido a la protección del medio ambiente con el ahorro de 2.258 toneladas de CO2 equivalentes, gracias a nuestra colaboración con Ecoembes.

En nuestro afán de mejora continua trabajamos con nuestros proveedores para introducir criterios de sostenibilidad y eco-diseño en los envases que utilizamos. Nuestro objetivo es utilizar siempre el mínimo gramaje y material posible en todos ellos,

Reducimos la huella ecológica de nuestra actividad en la unidad de Nutrición.



Utilizamos siempre el mínimo gramaje de material posible en nuestros envases



Al reducir la altura de los envases de Platos Micro hemos conseguido ahorrar un 20% de plástico.



La mayoría de nuestros envases son 100% reciclables y el cartón de nuestras cajas tiene certificado FSC.

con el objetivo de reducir al máximo su impacto en el medio ambiente. En el caso del cartón, todos nuestros envases elaborados con este material disponen de la certificación FSC, que implica que los bosques de los que proviene han tenido una gestión forestal sostenible.

Materiales reciclables y mínimo gramaje

En el último ejercicio hemos continuado impulsando diferentes proyectos y acciones para la reducción del impacto ambiental de nuestros envases. Entre ellos, hemos promovido varios proyectos con diferentes entidades y empresas para la sustitución de envases plásticos por materiales reciclables.

Además, sabemos que pequeños cambios pueden producir grandes mejoras. Este ha sido el caso de los envases de nuestros MicroVegs y Platos Micro: hemos disminuido su altura ajustándola a la necesidad del producto, lo que ha supuesto un ahorro del 20% del material empleado. También hemos eliminado la bolsa de ingredientes proteicos (pollo y quesos) de la ensalada Wrapidos Texas, disminuyendo en un 25% el plástico utilizado en esta referencia. En conjunto, en nuestro surtido de ensaladas listas para consumir, el 95% del plástico de las barquetas procede de material reciclado y el 82% de los envases son totalmente reciclables.

La búsqueda de materiales y envases alternativos es sin duda uno de los grandes retos a los que nos enfrentamos y como compañía innovadora y responsable seguimos trabajando para ofrecer nuevas opciones más sostenibles a nuestros clientes y consumidores.



ECOEMBES es una organización medioambiental sin ánimo de lucro que promueve en España la sostenibilidad y el cuidado del medioambiente a través del reciclaje y el ecodiseño de los envases.

El FSC (Forest Stewardship Council) es una organización dedicada a promover en todo el mundo una gestión forestal responsable, con impacto positivo a nivel ambiental, social y económico.

IV GAMA

82%

ENVASES RECICLABLES

95%

DEL PLÁSTICO PROCEDE DE MATERIAL RECICLADO (EN BARQUETAS)

-20%

PLÁSTICO: REDUCCIÓN ALTURA BARQUETA PLATOS MICRO-20%

-25%

PLÁSTICO: ELIMINACIÓN BOLSA INGREDIENTES WRAPS TEXAS

Cadena circular en los envases

En el último año hemos mejorado la eficiencia del transporte de nuestros productos y materias primas con nuevos acuerdos con nuestros aliados logísticos, IFCO y Logifruit.

Con ambas compañías trabajamos para definir una cadena de suministro más eficiente y sostenible, a través del pooling de envases, un sistema alineado con el modelo de economía circular y que permite contribuir a la reducción de las emisiones de carbono, del uso de recursos naturales y de la producción de residuos.

Nuestros proveedores nos proporcionan soluciones eficientes, seguras y sostenibles para el transporte y almacenaje de nuestros productos. Así, ambas compañías trabajan con rutas optimizadas en el transporte de las cajas y envases, y utilizan envases retornables y reutilizables, además de plegables para minimizar el volumen de transporte en vacío.



Utilización eficiente del agua

Con nuevas formas de cultivo que reducen el consumo de agua hasta un 30%.



Tecnología LED

Todas las plantas de producción en España cuentan con iluminación LED.



Economía circular

Como ejemplo las piezas de brócoli que difieren en tamaño o peso para ser vendido, se usa en las bolsas de floretas.



Hasta la última hoja

Los restos de hojas que se retiran de los vegetales para su correcto procesado se destinan a comida de ganado.



Envases reutilizables

A través del sistema *pooling* reutilizamos los envases para el transporte de nuestras materias primas y productos.



Logifruit es un operador *friendly pool* especializado en el alquiler de envases reutilizables. Con sede en Valencia y 12 plataformas en toda España, controla el ciclo de vida de 17 millones de envases al año, que realizan más de 248 movimientos, gracias a un sistema sostenible de reutilización y retorno denominado BACK (*Box Always Comes back to the Kitchen*).



IFCO es el proveedor mundial líder de envases retornables para productos frescos. Pertenece al grupo de empresas Brambles, la multinacional especializada en soluciones logísticas que mueve 590 millones de pallets, envases y contenedores alrededor del mundo, distribuidos en una red de alrededor de 850 centros de servicio.



Promovemos la gestión sostenible del agua con el fin de minimizar la huella hídrica de nuestra actividad. Hemos reducido un 38,5% este indicador en nuestra unidad de Nutrición y también en nuestros campos hemos introducido cultivos y métodos que nos han permitido reducir el uso de agua.



Impulsamos prácticas de eficiencia energética. Durante 2018 hemos finalizado la implantación de tecnología LED en todas nuestras plantas de procesado en España.



En aras de la optimización sostenible del transporte, hemos mejorado las operaciones logísticas de la cadena de suministro, contribuyendo así a la reducción de las emisiones de carbono.



Impulsamos medidas para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. También potenciamos el uso de envases biodegradables, reciclables y reutilizables. En esta línea, también promovemos la transparencia en la información nutricional en el etiquetado de nuestros productos.



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



3

Razones del éxito:
Somos productores
Somos nuestros productos
Somos innovación y eficiencia



Somos productores,
lo cultivamos y lo
producimos nosotros.
Controlamos toda la
cadena del producto,
de la semilla a la mesa
del consumidor.

SOMOS PRODUCTORES

De la semilla al lineal

Nuestras raíces están en el campo y aquí sigue estando una de nuestras razones de éxito: como agricultores, conocemos y controlamos el producto desde su origen. Llevamos muchos años cultivando nuestras fincas con el máximo cuidado para que los cultivos crezcan con toda la energía del sol y la fuerza del mediterráneo, respetando el medio ambiente. Son esos mismos vegetales los que transformamos, de forma eficiente y sostenible, en productos saludables que llevamos a nuestros clientes de todo el mundo, garantizando los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Con semillero propio

Todo comienza en el campo, con la elección de las mejores semillas, que sembramos en nuestros propios semilleros, con diez hectáreas de extensión y donde este año hemos cultivado y trasplantado 193 millones de plantas que manejamos en 688.000 bandejas.

En conjunto, cuidamos y mimamos más de 300 variedades de semillas, controlando todo el proceso nosotros mismos para que nuestros vegetales crezcan con la máxima calidad y frescura.

25 fincas en 7 provincias

Contamos con más de 5.000 hectáreas de cultivo distribuidas en un total de 25 fincas agrícolas ubicadas en 7 provincias del sureste español y en las Islas Canarias; Valencia, Alicante, Murcia, Almería, Albacete, Granada y Tenerife.

Nuestra capacidad agrícola, se ve reforzada con 225 hectáreas de invernaderos, que nos permiten garantizar la producción y el abastecimiento a nuestros clientes todos los días del año, incluso en situaciones de clima adversas.

Somos agricultores del siglo XXI, expertos en alimentos frescos y saludables

En nuestras fincas cultivamos 34 variedades de verduras y hierbas aromáticas que cuidamos y mimamos para que lleguen en condiciones óptimas y máxima frescura a nuestros clientes. Además, somos especialistas en el cultivo de variedades específicas para IV gama, como brotes tiernos, rúcula, canónigos, o diferentes tipos de lechuga.

Agricultores del siglo XXI

En toda nuestra actividad, también en el campo, siempre nos guía la sostenibilidad, el uso eficiente de los recursos naturales y el máximo respeto al medio ambiente. Combinamos sabiamente nuestra experiencia tradicional como agricultores, con un alto componente tecnológico en nuestros campos y cultivos, un valor diferencial que nos permite no solo mejorar nuestros procesos y productividad, sino también ofrecer lo mejor de nosotros mismos, desde la semilla a la mesa de nuestros consumidores.

Asimismo, contamos con maquinaria de última generación para la recolección y el envasado de vegetales y hortalizas directamente en el campo. Estas plataformas de autoconfección nos permiten sanear y empaquetar el producto sin necesidad de llevarlo a la planta de procesado, lo que lo contribuye a la máxima frescura de nuestros vegetales y a un transporte más eficiente y sostenible.





Nuestros vegetales crecen con toda la energía del sol a orillas del mediterráneo.

Abogamos por una gestión agraria eficiente y por la innovación desde el campo. En el anterior ejercicio abrimos las puertas de nuestro Centro de Innovación Agronómica de Montserrat (CIAM). Hoy, solo un año después, podemos afirmar orgullosos que nuestro CIAM se ha convertido y consolidado en un gran laboratorio agrícola para la investigación de métodos de cultivo más eficientes y sostenibles, en el que además realizamos el ensayo y mejora de nuevas variedades agrícolas y que nos permite desarrollar nuevos cultivos como los brotes tiernos (*baby leaf*) y los *microgreens*.

En esa apuesta por la innovación, por la búsqueda de lo auténtico y de lograr una agricultura más sostenible, hemos lanzado este año nuestro surtido ecológico con variedades como el calabacín, la berenjena, el brócoli o diferentes tipos de lechugas.

Todo este esfuerzo y toda esta capacidad nos ha permitido durante 2018 alcanzar una producción agrícola de 90.000 toneladas, que llevamos desde el campo a nuestras plantas de procesado en España y Alemania, y que también distribuimos a nuestros clientes nacionales e internacionales.



Siguiendo la línea de los retos identificados en el ODS 2, promocionamos la gestión agraria eficiente de los recursos naturales, especialmente del agua, y promovemos prácticas de cultivo sostenible y ecológico.



Introducimos la innovación como parte de la cultura de GAC. El CIAM es nuestra apuesta más fuerte por la innovación agronómica. Además, a través de la adquisición de tecnologías agrarias eficientes y sostenibles, como nuestras plataformas de autoconfección, podemos envasar directamente nuestros productos en el campo sin necesidad de llevarlos a las plantas de procesado.

Un amplio surtido de cultivos y productos

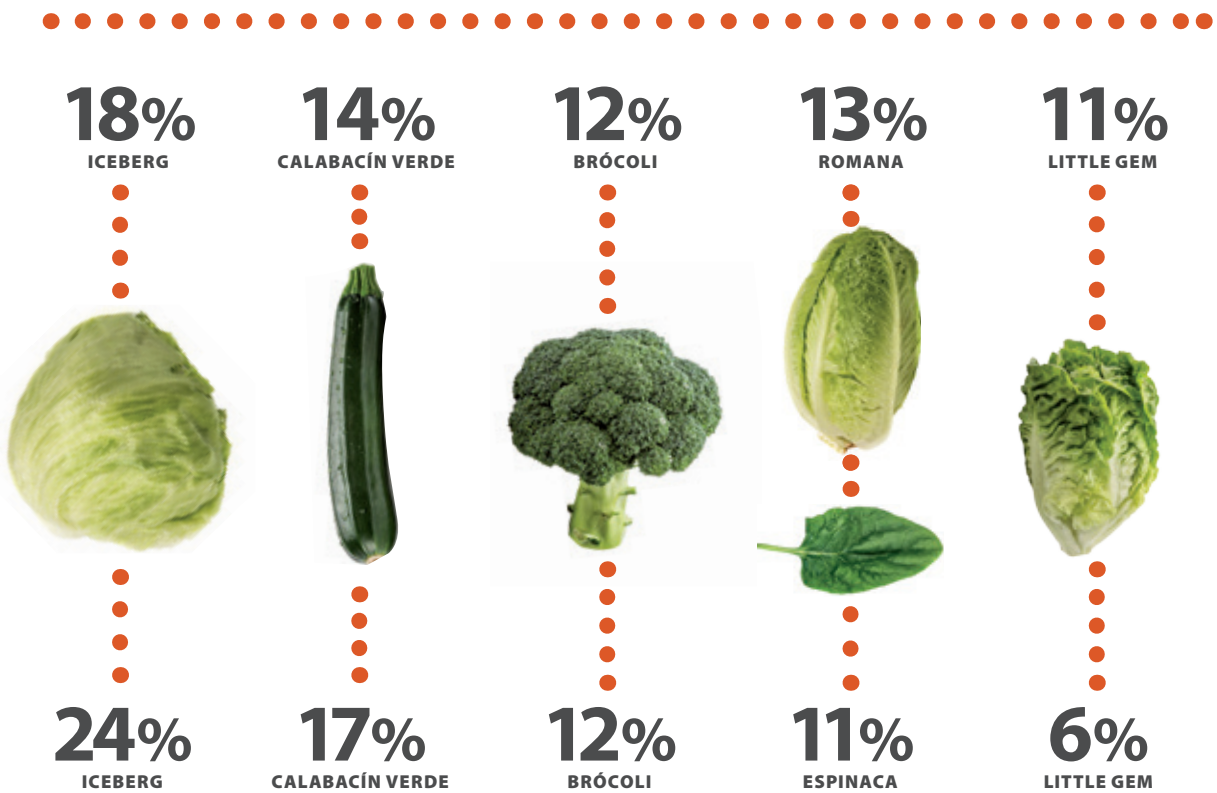
Como agricultores del siglo XXI la innovación y la mejora continua forman parte de nuestra identidad. En el último año hemos incorporado a nuestros cultivos nuevas variedades de vegetales, buscando siempre ofrecer productos innovadores que respondan a las tendencias de consumo en los mercados a los que nos dirigimos.

Así, ofrecemos a nuestros clientes hasta 34 variedades de lechugas, verduras y hierbas aromáticas, entre los que destacan variedades como el calabacín luna, maíz, rabanitos o *microgreens*.

Asimismo, el equipo de nuestra unidad de negocio Agrícola ha adquirido una experiencia muy importante en los últimos años trabajando mano a mano con la industria de procesado de vegetales, lo que nos permite ofrecer variedades específicas para IV gama como brotes tiernos, floretas de brócoli o coliflor, y diferentes tipos de lechugas.

Nuestra capacidad productiva y las últimas tecnologías combinadas con nuestra capacidad de adaptarnos a cualquier cliente y canal, ha hecho que nuestro surtido de vegetales directos del campo llegue a día de hoy a 42 clientes en 24 países de toda Europa.

Productos agrícolas más vendidos



Productos con mayor superficie cultivada

CIAM: el corazón de la innovación agronómica

Durante este ejercicio hemos consolidado plenamente nuestro Centro de Innovación Agronómica, situado en la localidad de Montserrat (Valencia) como nuestro gran laboratorio de I+D agrícola. Para nuestra compañía ha sido clave ya que nos ha permitido demostrar, de nuevo, nuestro compromiso firme y claro con la innovación y la vanguardia tecnológica aplicada a la sostenibilidad, y a la mejora y desarrollo de nuevas variedades agrícolas.

El CIAM es un claro ejemplo de nuestra apuesta por la eficiencia, la sostenibilidad y nuestra pasión por la innovación

Ubicado en una superficie de 16 hectáreas, cuenta con un invernadero de 1,2 hectáreas con capacidad para albergar hasta 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.

El centro también dispone de unas instalaciones dotadas de dos cámaras de temperatura controlada donde se realizan procesos de siembra, pregerminación y ensayos con iluminación artificial.

Nuevos métodos: cultivos hidropónicos

Entre los proyectos más innovadores, el CIAM acoge un proyecto piloto para el desarrollo de un sistema de cultivo hidropónico cerrado para cultivos de hoja, con mecanismos que permiten

reutilizar prácticamente el 100% del agua y no contaminan el suelo. Durante 2018 se llevó a cabo la primera fase del proyecto y, tras el análisis de los resultados, en 2019 está prevista la realización de la segunda fase que contempla el desarrollo de una plataforma para la producción de vegetales en un entorno totalmente cerrado y con condiciones climáticas y lumínicas 100% controladas.

Tendencias de consumo

Desde el punto de vista de las nuevas tendencias de consumo, el CIAM nos permite ensayar nuevas variedades agrícolas, como brotes tiernos, para responder a los gustos actuales de consumidores y clientes que reclaman nuevos sabores, texturas y colores en el mundo de las ensaladas.

Microgreens

Entre los nuevos cultivos que desarrollamos hay que destacar los *microgreens*, primeros brotes de vegetales que contienen una gran concentración de propiedades nutricionales, y que por su distintivo toque de olor, sabor y color están ganando una creciente visibilidad en la cocina nacional e internacional. Entre las variedades encontramos kale, rabanito, brócoli o mostaza.



- El Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial, E.P.E. (CDTI-E.P.E.) es una Entidad Pública Empresarial, dependiente del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, que promueve la innovación y el desarrollo tecnológico de las empresas españolas.



El CIAM es una muestra más de nuestro compromiso con la innovación. Entre los proyectos más innovadores desarrollados aquí, hay que destacar un sistema de cultivo hidropónico cerrado para cultivos de hoja, que permite reutilizar 100% el agua y no contamina el suelo. Se trata de un proyecto de I+D+i financiado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) en el que hemos sido seleccionados como *partner* especialista en cultivo de vegetales.



*Somos el principal
productor de brotes
tiernos en España en
fresco y IV gama*

Cultivos de *baby leaf* en nuestro invernadero del CIAM en la localidad valenciana de Monserrat.

Somos especialistas en el cultivo de variedades específicas para IV gama

La innovación de productos también llega desde nuestros campos. En la búsqueda de nuevos cultivos que nos otorguen una especialización por su exclusividad y por su valor, en los últimos años hemos apostado por el cultivo de variedades específicas para IV gama, como los brotes tiernos de variedades de batavia roja baby, batavia verde baby, lollo rosso baby, rúcula y espinaca baby, que se completan con los cultivos de canónigos, en nuestras fincas de Tenerife.

Así, junto a nuestros vegetales y hortalizas más tradicionales, estas novedosas y sugerentes propuestas también crecen en nuestros campos e invernaderos. Es así como nos hemos convertido en uno de los principales productores de brotes tiernos en España en fresco y para IV gama.

Durante el último ejercicio procesamos 4.200 toneladas de brotes tiernos como ingredientes para nuestras ensaladas listas para consumir.

En nuestro surtido de listos para consumir hay 18 referencias que incluyen como ingrediente o materia prima brotes tiernos: desde las bolsas de mezcla como Brotes tiernos, Gourmet o Tierna, hasta las ensaladas en formato *bowl* como la César, California, ensalada de Pasta o Queso de Cabra.

En 2018 vendimos 68 millones de unidades de referencias que incluyen como ingrediente alguna variedad de brotes tiernos, unas cifras que aumentan cada año debido a una creciente demanda por parte del consumidor que, cada vez más, busca nuevas texturas, sabores y colores en su alimentación sana y equilibrada.

Sun&Vegs, con sello ecológico

Con el foco puesto en la innovación y en una agricultura más sostenible, durante 2018 hemos desarrollado una nueva línea de productos certificados BIO dirigidos al mercado nacional e internacional, en línea con la creciente demanda de productos con sello ecológico por parte de clientes y consumidores.

Comercializado bajo la marca BIO Sun&Vegs, el surtido incluye productos como el calabacín, la berenjena, el brócoli o diferentes tipos de lechugas. En paralelo, desde el Centro de Innovación Agronómica (CIAM) en la localidad de Montserrat (Valencia), también hemos desarrollado otros cultivos residuo cero como brotes tiernos (*baby leaf*) o los *microgreens*.

El surtido BIO Sun&Vegs se presentó durante la feria Fruit Attraction en el mes de octubre en Madrid, inicialmente centrado en el surtido de vegetales directos del campo. El objetivo es ir ampliando los cultivos y la oferta de variedades ecológicas paulatinamente y extender también el sello BIO a nuestro surtido de productos listos para consumir, abarcando así un completo surtido de ensaladas y vegetales en bolsa listos para consumir.

Para ello, durante 2018 hemos certificado nuestra planta de procesado de Dolores de Pacheco (Murcia) bajo la normativa de Producto Ecológico de la Región de Murcia y en los primeros meses de 2019 está prevista la certificación de las primeras fincas para cultivo ecológico, así como la planta de IV gama de Antequera para procesado de vegetales con certificado BIO. Nos adaptamos para seguir ofreciendo a nuestros clientes y consumidores soluciones para responder a las tendencias en alimentación saludable.





Promocionamos una gestión agraria eficiente de los recursos naturales, y apostamos por una agricultura más sostenible con el desarrollo y lanzamiento de nuestro surtido ecológico.

Tecnología punta y alta capacidad productiva

55.000 metros cuadrados de superficie industrial equipada con tecnología punta. No solo es una cantidad, sino también reflejo de calidad e innovación. Es la expresión del empuje de nuestra compañía en los últimos años. Una capacidad industrial que se traduce en eficiencia y seguridad alimentaria, así como en frescura y control de todos nuestros procesos y productos, para que a la mesa de nuestros consumidores y clientes llegue siempre lo mejor de nosotros mismos.

Este empeño por afianzar nuestra capacidad industrial nos ha situado como líderes del mercado en procesos y operaciones. Así, en España hemos alcanzado una cuota superior al 40% en IV gama y al 50% en formatos *pouch*. No en vano, también estamos presentes en más de 30 países a través de nuestros productos y nuestras marcas.

Y todo esto es posible gracias a una potente y moderna estructura industrial. Una red de producción conformada por nuestra planta de procesado agrícola en Dolores Pacheco (Murcia) y cinco plantas de IV gama situadas en Riba-roja de Túria (Valencia), Antequera (Málaga), Aranda de Duero (Burgos), Granadilla de Abona (Tenerife) y la alemana Thurländ (Sajonia-Anhalt). Además, contamos con una planta de nutrición en Carlet (Valencia). Desde estos centros servimos más de un millón de unidades de productos cada día.

Productos listos para consumir

Nuestras cinco plantas de IV gama nos han permitido superar las 40.300 toneladas de producción. Sumar la capacidad productiva de la firma alemana adquirida en octubre, nos ha permitido convertirnos en líderes de nuestra categoría tanto en España como en Alemania.

En nuestras plantas producimos más de 100 referencias de productos listos para ser consumidos en cualquier momento bajo los estándares de máxima calidad.

Productos de alimentación infantil y snacks para toda la familia

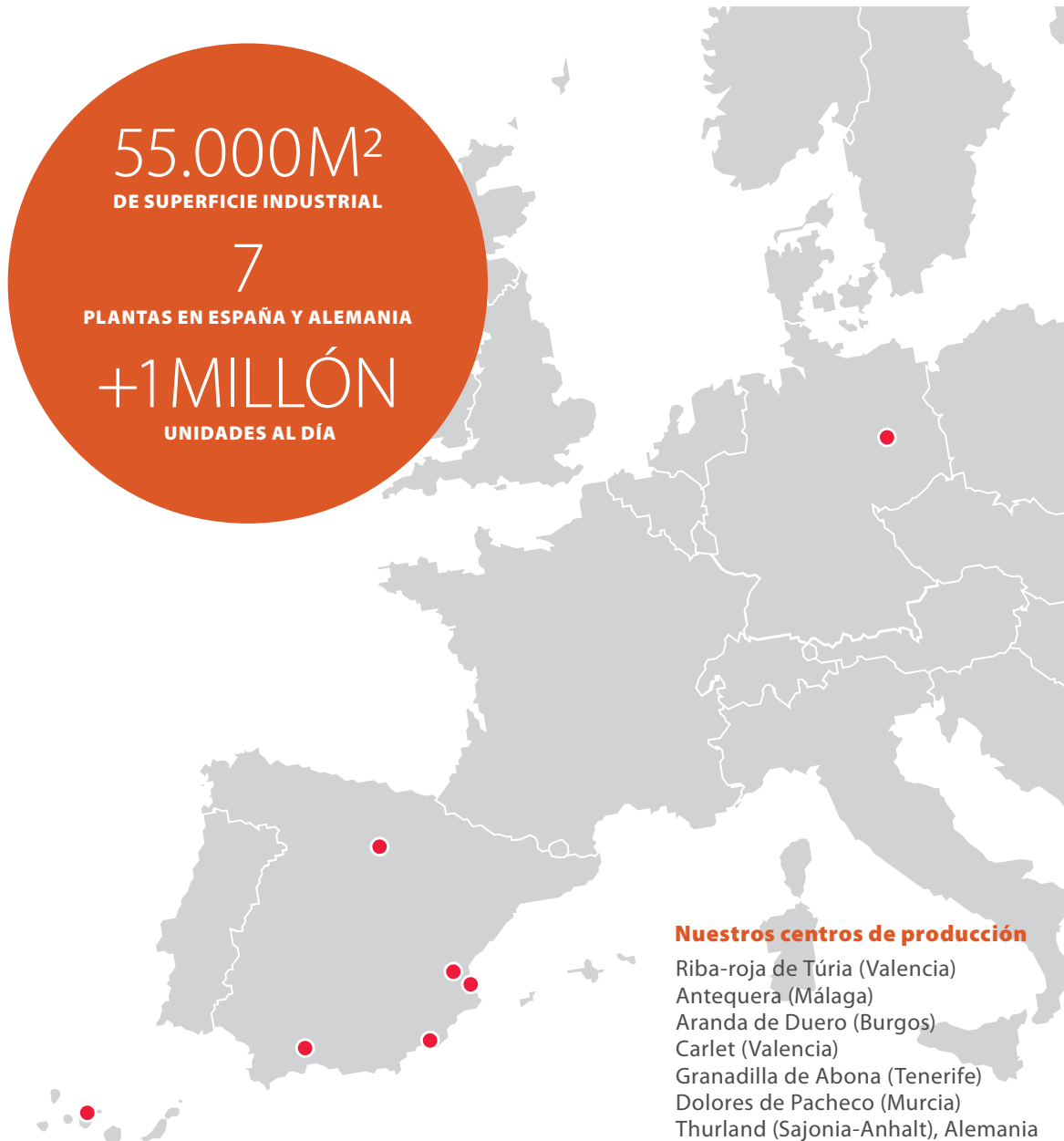
Durante 2018 en la unidad de Nutrición hemos alcanzado una producción de más de 8.600 toneladas. Desde nuestra planta de Carlet (Valencia) elaboramos 95 productos diseñados para cumplir las demandas de nuestros clientes nacionales e internacionales, desarrollados bajo el prisma de la alimentación equilibrada y natural.

Además, nuestra planta cuenta con certificación para producción ecológica, lo que nos permite asegurar que el 50% de las referencias que se producen aquí cuentan con certificado BIO.

Productos agrícolas

Del campo, a la mesa. Así de sencillo, porque nos gusta lo natural. En nuestra planta de Dolores de Pacheco (Murcia) acondicionamos los vegetales directos del campo y los preparamos para ser enviados a nuestros clientes en más de 20 países. Confeccionamos hasta 3.000 referencias de producto terminado que se adaptan a diferentes formatos, envases y peso. En 2018 el volumen de producción agrícola alcanzó las 90.000 toneladas.

Nuestra planta de procesado cuenta con las últimas tecnologías como equipos de *vacuum cooler* para garantizar la máxima frescura o un almacén inteligente que permite una mejor gestión del stock y la frescura de cada producto.



90.000

TONELADAS DE
PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

40.300

TONELADAS DE PRODUCCIÓN EN
IV GAMA

8.600

TONELADAS DE PRODUCCIÓN EN
NUTRICIÓN

Tecnología al servicio de la competitividad

La transformación de las mejores materias primas en productos de máxima calidad no sería posible sin la apuesta firme por la digitalización y las últimas tecnologías. El cuidado por cada una de las fases por las que pasa nuestro producto se plasma en una constante inversión, cuya principal finalidad no es otra que mantener nuestra competitividad, eficiencia y sostenibilidad.

Dotamos nuestros procesos de la última tecnología, herramientas diseñadas para facilitar la conexión entre el campo y el producto final. Una tecnología punta que nos permite también agilizar los procesos de innovación, garantizar la seguridad alimentaria y continuar así con el legado de confianza en nuestros productos.

Frescura exprés y almacén inteligente en nuestra planta de procesamiento agrícola

Sabemos que la calidad y frescura de nuestros productos es un proceso continuo que debe cuidarse

a lo largo de toda la cadena. Por eso, la planta de procesado agrícola en Dolores de Pacheco (Murcia) recibe los vegetales directos de nuestros campos y cuenta con la tecnología más avanzada que nos permite llevar la frescura del Mediterráneo a más de 20 países en toda Europa.

A su llegada a planta, algunas variedades son introducidas en las cámaras del sistema *vacuum cooler*, cuya función es la de hacer descender de forma rápida y homogénea la temperatura en el producto, tras ejercer el vacío. Esta técnica se utiliza sobre todo en productos con alto contenido en agua; con el sistema de *cooling* conseguimos que estos vegetales no se deshidraten y por tanto aumenta su ciclo de vida manteniéndolos frescos y con todas sus propiedades.

Una vez en condiciones de temperatura adecuadas, el producto espera a ser expedido en los almacenes inteligentes que posee la planta. Se trata de un espacio de 50.000m³ de volumen en el que un sistema operativo totalmente automatizado gestiona el almacén, los códigos de barras y las etiquetas. La planta está dotada con



Tecnología punta al servicio de la eficiencia y la seguridad alimentaria en el proceso de IV gama

Recolección y transporte

Llegada a planta: almacén de materia prima

- Monitorización continua de la temperatura (*software* SCADA)
- Sistema SAP para control de trazabilidad y *stock*
- Análisis microbiológico de materia prima

Saneado e higienizado

- Sistema automatizado para control de temperatura y otros indicadores del agua (*software* SCADA)
- Programa de secado *ad hoc* según producto

Z.A.R.

- Sala con condiciones especiales
- Máquinas de visión artificial: 2.000 fotos por segundo para minimizar los defectos en la materia prima ya saneada
- Multi-pesadoras automáticas para una mayor precisión



Visión artificial para vigilar el proceso: nuestras plantas están equipadas con máquinas de visión artificial, una tecnología puntera que permite realizar 2.000 fotos por segundo. De esta forma, se garantiza la idoneidad y calidad de todas las hojas que pasan por la cinta. En caso de que la visión artificial detecte una hoja o resto de un color no adecuado, éste es expulsado a través de un chorro de aire localizado, evitando así que se desperdicie el resto de hojas en buen estado.



Expedición

Empaquetado

- Detector de metales
- Equipo para control de peso del producto final
- Condiciones de envasado *ad hoc* según producto

Almacén de producto terminado

- Almacén informatizado (por ubicaciones)
- Tecnología SAP para gestión de stock, movimientos logísticos y optimización de espacio

Laboratorio

- Equipos propios para la realización de análisis microbiológicos
- Registro de los resultados en SAP para la trazabilidad completa del producto



La tecnología en las salas de V gama permite aunar calidad y eficiencia.

dos almacenes de este tipo: uno con capacidad para 2.772 pallets de materia prima, y otro de 1.500 pallets de producto terminado.

A nivel de calidad y seguridad alimentaria, la planta cuenta, entre otras, con las certificaciones IFS Food, BRC y QS. Además, desde 2018 pasado, también está certificada para el procesado ecológico.

Robótica para la alimentación infantil

Sin duda, el centro más automatizado y versátil del grupo es la planta de Carlet (Valencia), donde la innovación y la robótica han llegado para imprimir perfección en uno de los surtidos de productos más exigentes, el de alimentación infantil.

En esta planta, nacida en 2015 tras una inversión de 21,5 millones de euros, se cuenta con tecnología punta que permite producir 44 millones de tarritos y otros 44 millones de *pouches* al año. Las instalaciones cuentan con una zona de cocinas de alta capacidad, que pueden llegar a procesar 4.500 kilos de purés de frutas, verduras y lácteos por hora, homogeneizador de lácteos y equipos de tratamiento térmico de diferentes formatos.

Para facilitar el trabajo a nivel ergonómico, la planta también cuenta con diferentes equipos de tecnología robótica. Robots que ayudan en el encestado y desencestado, vehículos de conducción automática llamados 'taxis', más robots

para empaquetar y embalar, y otros tipo "araña" para enfajar y envasar los *pouches*, conforman esta planta que destaca por su alta versatilidad.

A nivel de seguridad alimentaria y calidad, la planta cuenta con equipos de visión artificial, rayos X, control de peso, detección de fugas y un laboratorio propio donde se realizan los análisis del 100% de lotes producidos a nivel físico-químico, microbiológico, sensorial y de control de alérgenos.

Las instalaciones están certificadas en las normas IFSy BRC con la máxima calificación (*Higher level* y Grado A, respectivamente), y cuentan con certificación para la producción ecológica.

Visión artificial para vigilar cada hoja de lechuga

El mismo cariño que ponemos en nuestros campos, lo trasladamos al proceso de elaboración de nuestros productos listos para consumir en las plantas de IV y V gama. Así, las últimas tecnologías están presentes en todas las fases de la cadena de producción al servicio de la calidad y la seguridad alimentaria. Desde la semilla, y gracias a la tecnología, podemos garantizar un riguroso control de trazabilidad de todos nuestros productos, desde el campo hasta la mesa.

En el proceso de elaboración de productos listos para consumir contamos también con tecnología punta para garantizar siempre la mayor eficiencia en los procesos y la máxima frescura y calidad del producto. La tecnología garantiza productos seguros y nos ayuda a ser más competitivos.

Salas acondicionadas para V gama

La tecnología al servicio de la eficiencia y la seguridad alimentaria se extiende también a nuestras instalaciones de V gama en Antequera. Hasta 6,2 millones de euros se han invertido para la instalación y puesta en marcha de las dos salas acondicionadas para la producción de *toppings* en la planta de Antequera (Málaga). Un perfecto trabajo desarrollado coordinadamente en base a nuestras necesidades con nuestros proveedores de maquinaria y envases, Ishida y Linpac Packaging.



La planta de Carlet (Valencia) cuenta con diferentes equipos de tecnología robótica, como los vehículos de conducción automática.



El almacén inteligente de la planta agrícola contribuye a una gestión más eficiente del stock.

Más de 50 millones de toppings en Antequera

La segunda sala acondicionada para la elaboración de nuestros toppings ha funcionado a pleno rendimiento durante el ejercicio pasado, y nos ha permitido superar en octubre de 2018 la extraordinaria cifra de 50 millones de toppings desde la puesta en marcha de estas instalaciones, hace tan solo dos años.

Desde estas modernas salas de la planta de Antequera (Málaga), especialmente acondicionadas, producimos las bandejas de ingredientes para las ensaladas listas para consumir que se elaboran en nuestras plantas en España (Antequera, Aranda, Riba-roja de Túria y Mesturados Canarios).

La incorporación de la producción de toppings nos ha aportado una mayor competitividad y calidad en el desarrollo de nuestro surtido de productos y también nos ha permitido agilizar el lanzamiento y la elaboración de nuevas referencias, facilitando los procesos de innovación.

Para llevar a cabo esta integración de la producción de los toppings en nuestros procesos, que iniciamos en el año 2016 con una primera sala, a la que se sumó una segunda en 2017, hemos destinado en conjunto **6,1 millones de euros**. Estas inversiones nos han permitido alcanzar una capacidad de producción de 55 millones de topping anuales.

La puesta en marcha de la segunda línea de toppings también ha supuesto, respecto al anterior ejercicio, duplicar la plantilla en esta área, pasando a emplear a 112 personas durante 2018.



Mejores instalaciones para nuestras personas

Para ganar más espacio en la zona de producción y almacenamiento en la planta de Antequera se ha realizado una reforma de un área de la nave que antes no se utilizaba, lo que nos ha permitido aumentar y mejorar los espacios de nuestra planta de procesado, así como las oficinas y el comedor de empleados.

Las nuevas oficinas, ubicadas en la parte superior de la planta, son más modernas, espaciaosas y permiten desarrollar el trabajo diario en un entorno más equipado y mejor acondicionado.



De la mano de los mejores aliados

Contamos con los mejores aliados, desde las casas de semillas hasta los fabricantes de envases. Cada uno de los elementos que entran en juego en nuestra compañía está buscado para alcanzar la excelencia en nuestro producto final que es, al fin y al cabo, nuestra carta de presentación a nuestros clientes y consumidores. Unos componentes que buscamos en los mejores proveedores, aquellos que, a su vez, nos brindan lo mejor de sí mismos para contribuir a nuestro crecimiento sostenible y responsable.

Nos esforzamos para que nuestros proveedores se sientan satisfechos y orgullosos de pertenecer a nuestra cadena de valor

El equipo de Compras al completo en las oficinas centrales del grupo.



Nos esforzamos para que nuestros proveedores se sientan satisfechos y orgullosos de pertenecer a la cadena de valor de nuestra compañía, lo que les genera una motivación esencial para hacer su trabajo con eficiencia y desarrollar un espíritu de mejora continua.

Nuestros proveedores son una pieza clave. Sin la relación de confianza y lealtad que forjamos con el esfuerzo del trabajo diario no podríamos lograr los estándares de calidad de los que tan orgullosos estamos. Por ello, durante este 2018 hemos trabajado con 248 proveedores que nos han ofrecido, en sus distintas especialidades, sus mejores productos, desde semillas a materias



Todos nuestros proveedores agrícolas están certificados por el estándar internacional Global G.A.P. de buenas prácticas

primas, envases y otros componentes necesarios para nuestras diferentes unidades de negocio.

Así, nuestra unidad Agrícola trabaja con 22 casas de semillas diferentes. Se han adquirido un total de 4.800 millones de semillas, lo que supone un 31,5% más que en el ejercicio anterior, y que se ha traducido en una variedad de 300 verduras y hortalizas diferentes.

Respecto a nuestra unidad de negocio de IV gama, cuenta con 56 productores agrícolas homologados, a los que hemos comprado 40.300 toneladas de materia prima. El 92% de origen España. Todos nuestros proveedores trabajan con la garantía del certificado Global G.A.P., un documento que atestigua sus buenas prácticas agrícolas.

Además, en el último ejercicio un total de 75 proveedores nos han suministrado desde los envases hasta los productos con los que elaboramos nuestros *toppings*. En concreto 50 proveedores nos han facilitado materias primas para la producción de nuestros pisos de ingredientes, lo que supone un incremento del 28,2% respecto al ejercicio anterior.

En la Unidad de Nutrición hemos trabajado con el apoyo de 102 proveedores, que nos han suministrado un total de 7.800 toneladas de materia prima. Esto ha supuesto un incremento del 36% respecto al ejercicio anterior. Además, en el área de materiales auxiliares contamos con 15 proveedores.

UNIDAD AGRÍCOLA



22

CASAS DE SEMILLAS

UNIDAD AGRÍCOLA



4.800

MILLONES DE SEMILLAS

+31,5%
RESPECTO A 2017

MATERIA PRIMA UN. IV GAMA (ESPAÑA)

40.300

TONELADAS

92%

ORIGEN ESPAÑA

56

PROVEEDORES

MATERIA PRIMA UNIDAD DE NUTRICIÓN

102

PROVEEDORES

+36% RESPECTO A 2017

7.800

TONELADAS DE FRUTA Y
DERIVADOS LÁCTEOS

74%

ORIGEN ESPAÑA

MATERIAS PRIMAS TOPPINGS Y OTROS

50

PROVEEDORES

+28,2% RESPECTO A 2017

Ishida, nuestro aliado en ingeniería industrial

Desde el año 2000, la empresa de maquinaria Ishida, líder mundial en diseño, fabricación e instalación de soluciones para líneas de pesado y envasado, se ha convertido en un ejemplo de éxito de colaboración estrecha y trabajo en equipo con nuestros proveedores.

Ishida es nuestro proveedor de maquinaria de última generación para los procesos industriales en los que desde hace años somos líderes. Esta compañía, de origen japonés, nos ha ayudado en el proceso de crecimiento de nuestra compañía desde nuestro inicio con la implantación de las primeras líneas para la elaboración de productos listos para consumir.

Desde esos inicios, los equipos de Operaciones e Ingeniería de GAC han trabajado codo con codo con los responsables de ISHIDA para adaptar cada máquina a nuestras necesidades específicas en cada fase del proceso. Esto nos permite arrancar la línea desde el primer momento a pleno rendimiento, consiguiendo procesos más eficientes y aprovechando al máximo la productividad de cada máquina.

Este ha sido el caso de la línea de envasado de barquetas en la planta de Riba-roja de Túria, la de mayor capacidad del grupo; un proyecto para el que se creó un equipo disciplinar GAC-Ishida y permitió responder al detalle a las necesidades requeridas. Y así se ha reflejado también la estrecha colaboración con nuestro proveedor en la construcción de uno de los proyectos más importantes del Grupo a nivel de eficiencia y productividad, que es el montaje de las dos líneas de V gama en Antequera con sendas salas

especialmente acondicionadas, donde elaboramos nuestros *toppings*.

"Ishida nos ha aportado una solución global a nuestra demanda industrial: nos ofrece el montaje e instalación de las líneas de forma integrada con total garantía de seguridad, adaptando los equipos industriales al envase y producto", comenta Manuel Mellado, responsable de Métodos y Tecnología Industrial. *"Además, cuenta con el personal cualificado y realiza un seguimiento del rendimiento y la posterior modificación de equipos, incluyendo también las posibilidades de la industria 4.0, las líneas están interconectadas y tienen un reporting on line, con la posibilidad de conectarse al momento",* explica.

Ishida es un proveedor líder de soluciones automatizadas para los retos cambiantes que presenta el envasado de productos para el uso de los consumidores y del sector alimentario. Tienen conocimiento y experiencia en aplicaciones internacionales de gran nivel para integrarlas completamente en operaciones, incluidos los conocimientos de *software* y las habilidades para integrarlas en sistemas de automatización industrial y de recursos empresariales.



Derecha: Línea de empaquetado y pesadoras del fabricante ISHIDA en la planta de Aranda de Duero.

*Ishida nos aporta
una solución global
a nuestra demanda
industrial en
crecimiento*



SOMOS NUESTROS PRODUCTOS

Escuchamos tendencias

La revolución saludable

Nuestra revolución saludable no es una 'moda', es una forma única de entender la alimentación. Sabemos escuchar al consumidor, ser innovadores y atrevidos, lo que nos permite ayudar a los consumidores a mantener una dieta equilibrada con una gran variedad de productos que le regalen tiempo y salud, y que contribuyan, en definitiva, a mejorar su calidad de vida y bienestar, y por qué no, también a ser más felices.

En este propósito siempre nos guía nuestro espíritu innovador, que nos hace estar al corriente de las principales tendencias globales en alimentación para convertirlas en novedades que se anticipen a la demanda del consumidor y que supongan una absoluta exclusividad en el mercado.

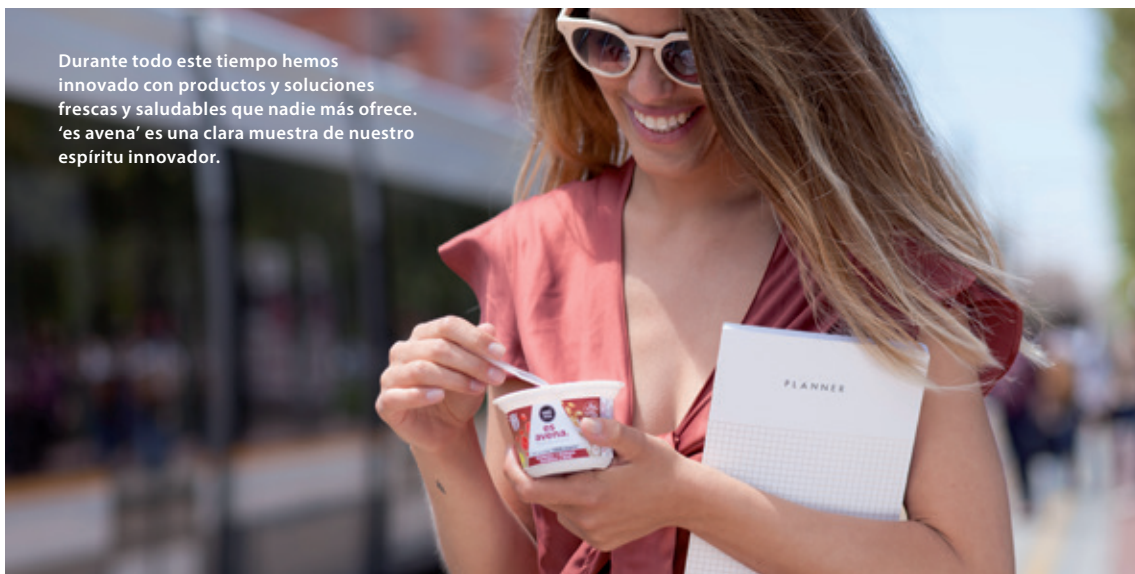
Innovamos, elaboramos nuevos productos con nuevos y originales ingredientes y sabores, también con nuevas soluciones prácticas, divertidas y variadas que demuestran que comer sano no tiene por qué ser aburrido. Y respondiendo a estas

nuevas necesidades y gustos de los consumidores, también desarrollamos nuevas formulaciones: sin gluten, sin lactosa, para veganos y referencias BIO, con sello ecológico.

Y todo esto lo hacemos con pasión, con energía y positivismo, desde la honestidad y con la máxima excelencia, y sin duda, con mucha innovación. Así es como hemos llegado a configurar un amplio surtido de más de 200 referencias pensadas para satisfacer las necesidades de nuestros clientes y del consumidor actual: desde verduras y hortalizas frescas, hasta ensaladas preparadas y platos frescos para microondas, pasando por *smoothies* naturales de frutas y verduras o fruta a postres lácteos de bolsillo y alternativas vegetales al yogur.

Todo esto es lo que ofrecemos, es lo que nos hace únicos y lo que nos permite proporcionar a nuestros clientes y consumidores de todo el mundo productos únicos y pioneros que nadie más ofrece.

Durante todo este tiempo hemos innovado con productos y soluciones frescas y saludables que nadie más ofrece. 'es avena' es una clara muestra de nuestro espíritu innovador.



La personalidad de Sun&Vegs

Fruto de nuestra apuesta por seguir innovando y por llevar nuestra revolución a más consumidores a través de nuevos canales y nuevos mercados, hemos desarrollado una marca propia para nuestro surtido de frescos, Sun&Vegs.

Con ella, en el último año llevamos por primera vez nuestros productos listos para consumir al mercado español y en 2017 al mercado portugués e iniciamos la comercialización para el canal Horeca y *vending* con referencias adaptadas a los gustos y necesidades de los nuevos clientes.



Valores y estilo de vida

Con una personalidad única, Sun&Vegs habla de nosotros, de nuestras personas, de cómo hacemos las cosas. Muestra nuestra alma y, cómo no, nuestros valores, que se perciben en todo aquello que hacemos y que trasladamos también con especial mimo a nuestros productos y en cómo llegan a nuestros clientes y consumidores.

Desde nuestros orígenes hemos sido grandes defensores de disfrutar de cada instante, de cada momento. Nos sentimos orgullosos de hacer posible que las personas puedan disfrutar del placer de comer sano en cualquier momento y en cualquier lugar porque creemos que defender esta forma



de comer es de alguna manera defender la vida que amamos, la vida en la que las cosas se disfrutan, la vida de la energía del aire libre.

Estamos posicionando nuestra marca Sun&Vegs en los principales mercados y en diferentes canales

Todo eso es Sun&Vegs: pura energía y pasión, positivismo, honestidad, excelencia e innovación, mucha innovación. No en vano, buscamos la máxima excelencia, seleccionando de los mejores productos, la mayor calidad, sabor y frescura.



Siempre con pasión y honestidad, así es como hacemos las cosas. Dedicamos nuestra pasión para ofrecer lo mejor que sabemos, con una buena dosis de innovación, y lo hacemos de la manera más simple posible porque «lo que ves es lo que hay».

Innovar, innovar, innovar. Este es el ingrediente principal de nuestra compañía, de nuestra marca, de nuestros productos, y una de las razones que nos ha llevado a ser líderes de nuestro sector.

Pero somos ambiciosos y no nos ponemos límites: queremos seguir innovando y seguir ofreciendo a clientes y consumidores soluciones prácticas, divertidas, originales y sanas, y productos que nadie más ofrece. Nuestra revolución saludable no ha hecho más que comenzar.





La revolución saludable tiene marca propia



En SUN&VEGS ofrecemos productos frescos, saludables y prácticos a aquellos que disponen de poco tiempo para cocinar y quieren mantener una alimentación sana y equilibrada. Disponemos de multitud de referencias que abarcan desde ensaladas, platos frescos listos para cocinar o comer, hortalizas y verduras listas para cocinar. Garantizamos la máxima frescura y disponibilidad del producto.



En BYBA elaboramos productos innovadores y damos soluciones específicas para bebés y niños en fase de crecimiento, para distintos momentos de consumo. Nuestro surtido lo componen referencias diseñadas para cubrir las demandas de nuestros clientes nacionales e internacionales. Son recetas naturales, sin conservantes ni colorantes, y con un perfecto equilibrio nutricional.

Alimentación sana y segura para todos

Somos conscientes de que el sector agroalimentario es un sector muy exigente, que demanda mucha innovación y una adaptación continua a las necesidades de un consumidor que es cada vez más exigente con la calidad y seguridad alimentaria.

Por ello, en GAC tenemos foco absoluto en la seguridad alimentaria y en la calidad de todos y cada uno de nuestros productos, una garantía acreditada con las más exigentes certificaciones, que nos ha permitido ganarnos la máxima confianza de nuestros clientes, tanto nacionales como internacionales, y de millones de consumidores en todo el mundo.

Pero además, queremos aportar valor en otras tendencias actuales, que son necesarias para llegar a todo tipo de consumidores, que van desde los SIN (gluten, lactosa...) hasta los veganos, o productos más especiales, adaptados a las más variadas necesidades de nuestros clientes y consumidores.

Por ejemplo, los sellos sin gluten son una garantía para personas celíacas y sensibles al gluten. Por ello también dentro de nuestro surtido de listos para consumir contamos con referencias sin gluten, que van desde nuestra Ensalada Mil Islas o la Ensalada Ranchera a los *smoothies*.

Asimismo en nuestra apuesta por ofrecer productos que respondan a nuevas necesidades y tendencias de consumo hemos conseguido el certificado UVE (Veganos) para nuestros platos Micro Hindú y Micro Oriental, Calapasta y las referencias de 'es avena'.

Por otro lado, y con el fin de dar respuesta a una creciente demanda de productos ecológicos, también tenemos una amplia variedad de referencias certificadas BIO, tanto agrícolas como en alimentación infantil, y que pueden ser fácilmente identificables por el consumidor en su etiquetado.

Nuestro sello BIO en agrícola incluye vegetales como el calabacín, la berenjena, el brócoli o diferentes tipos de lechugas, entre otros. Además, nuestra planta de producción agrícola está certi-

ficada bajo la normativa de producto ecológico. También nuestra planta de alimentación infantil cuenta con la certificación de producción ecológica; de hecho, el 50% de nuestras referencias cuentan con el certificado BIO.

Transparencia en la información de nuestros productos

Somos responsables con los consumidores y seguimos fielmente uno de nuestros lemas «lo que ves es lo que hay», una máxima que aplicamos a todo lo que hacemos y que nos lleva también a promover la transparencia en la información en el etiquetado de nuestro productos: desde dónde y cómo ha sido elaborado, hasta los ingredientes que contiene y que permite al consumidor comprobar si es adecuado en función de sus gustos o necesidades.

Así, en esta apuesta por el etiquetado transparente, incluimos la información de forma visible, clara y fácil de entender, siempre indicando qué ingredientes incluyen nuestros productos. Además en este compromiso vamos siempre un paso por delante, y también añadimos información de ingredientes de productos elaborados como pueden ser las salsas que acompañan nuestras ensaladas.

Asumimos el reto que nos plantean día a día nuestros clientes y consumidores y por eso ofrecemos siempre alimentos sanos y seguros para todos, con productos adaptados a todas esas necesidades y también a las nuevas tendencias de consumo.



El desarrollo sostenible pasa por un consumidor informado. Por ello, garantizamos un etiquetado claro y visible en nuestros productos, que faciliten al consumidor información transparente y fiable. En nuestro compromiso con este objetivo, no solo cumplimos con las exigencias legales establecidas, sino que también añadimos información de ingredientes de productos elaborados como pueden ser las salsas que acompañan nuestras ensaladas.

Te ahorramos tiempo de una forma 100% natural

¿Quién no quiere tener más tiempo para invertir en lo que más le gusta, y tener a la vez la oportunidad de comer sano, sabroso, seguro, y de una forma divertida?

Parece un argumento ganador... Buscar soluciones sanas y naturales, con aportes de mucha verdura, sin renunciar al sabor, y que proporcionen diversión, tanto en forma de uso como en la parte culinaria, transportándonos a otros lugares del mundo. Si conseguimos todos estos atributos en un producto, será mucho más sencillo que tenga éxito.

Además, intentamos aportar valor en otras tendencias actuales, que son necesarias para llegar a todo tipo de consumidores, que van desde los SIN (gluten, lactosa...) hasta los veganos, y productos más especiales. Y todo ello sin olvidar la parte nutricional, que mimamos durante todo el proceso de desarrollo del producto, buscando equilibrio en el aporte de los distintos nutrientes.

2018 también ha sido un año intenso desde la innovación de producto. Por eso, durante este último año, nos hemos dedicado a desarrollar de una manera más divertida nuestra gama de Wrápidos. Para intentar aportar un valor diferenciador hemos jugado con la forma de comer el producto, tanto en nuestro Wrap crujiente (Wrap de la huerta) como en el Wrap Falafel.

Observar las tendencias culinarias que van apareciendo en nuestra sociedad es fundamental para acertar en los productos de éxito. Innovar con nuevos sabores o platos que están saliendo en los restaurantes es un buen ejemplo de ello. Este año hemos lanzado el primer poke del mercado, un plato que fusiona la comida hawaiana y oriental y que tiene como novedad ser la primera ensalada con arroz, que lleva también una base de ensalada muy colorida, con salmón ahumado, edamame y mango. Todo esto aderezado con semillas de sésamo negro y una vinagreta de soja.

Sin duda, este año también ha sido el año de consolidación de nuestra gama de platos frescos

listos para cocinar: cocinar (Micro Vegs y Platos Micro) platos sabrosos, que contienen más de un 40% de verduras y que se cocinan solos al vapor en el microondas, mientras puedes estar haciendo otra cosa. Además abarca un amplio surtido con recetas desde más tradicionales a orientales o *trendies*. En resumen, tienes un plato de restaurante, cocinado al vapor, en 5 minutos, en un solo acto de compra y que se prepara solo. ¿Quién no quiere tener esta maravilla en su nevera?

El objetivo de este proyecto es muy ambicioso. Por eso, desde I+D, estamos desarrollando nuevos productos dentro de esta gama, combinando nuevos carbohidratos, como trigo, pastas integrales, quinoas, introduciendo legumbres, e incluso usando proteína.

Por eso mismo, también estamos desarrollando nuevos conceptos de uso, con envases de distinto tamaño más *on the go*, e incluso desarrollando productos distintos, manteniendo el concepto de fresco listo para cocinar. Además este año hemos ampliado la familia de barquetas *on the go* con dos nuevas referencias, Salmón con vinagreta de eneldo y queso, y Queso de cabra con manzana.

El objetivo es ir ampliando la gama con nuevos ingredientes para aportar valor al consumidor, para que pueda comer de una manera variada, sana, fresca, sabrosa y divertida.

María Forcada,
responsable de Desarrollo de
Producto de la Unidad de IV gama.



El ODS 3 busca mejorar la salud de la población global y promover hábitos de vida saludable, un reto que con el que estamos plenamente comprometidos y que desarrollamos a través de la extensión de medidas de promoción de una dieta saludable, con nuestros innovadores productos de alimentación que llevamos a todo el mundo.





Salud y tiempo para nuestros consumidores

Microgreens

Queremos seguir siendo los mejores agricultores también en el siglo XXI. Por eso apostamos por la innovación en cultivos como uno de nuestros factores diferenciales, un hecho que nos ha permitido ser pioneros en el lanzamiento de nuevos productos y nuevas categorías.

Una de las novedades agrícolas más destacadas durante 2018 ha sido el desarrollo de los *microgreens*, primeros brotes de diversos tipos de vegetales que se encuentran en las primeras etapas de crecimiento tras la germinación. Una nueva forma de cultivo 100% respetuoso con el medio ambiente que desarrollamos en nuestro Centro de Innovación Agronómica (CIAM).

Ricos en vitaminas y antioxidantes, los *microgreens* aportan un sabor intenso y unos valores nutricionales excepcionales al mantener intactas

todas sus propiedades, puesto que se comercializa en “vivo”, sin cortar ni procesar.

Entre nuestras variedades, un total de 14, encontramos kale, rabanito, brócoli, mostaza, remolacha, garbanzos, cilantro, albahaca, rúcula, cebollino, mizuna verde y roja y pak choi verde y rojo. Una amplia gama de *microgreens* que aportan al plato ese toque de color, sabor y belleza inigualable.

Los *microgreens* se presentan con una base de sustrato que mantiene la máxima frescura del vegetal y en un innovador envase que facilita el consumo y su conservación. Disponible, hasta este momento, en tres formatos: en bandeja individual con fajín de cartón, en bandeja individual con caja de plástico y también un formato dirigido al canal Horeca, con una presentación de 12 unidades en caja de cartón.

SuperSalads

Superalimentos sabrosos y en formatos prácticos para revolucionar el lineal. Así son estos originales platos, con sus innovadoras recetas que incluyen superalimentos como la quinoa, el arroz salvaje, o el kale, combinados con verduras y hortalizas frescas, legumbres, semillas o frutos deshidratados como arándanos y dátiles. Y todo ello aderezado con increíbles aliños.

Entre los ingredientes de las SuperSalads se combinan sabores tradicionales como el maíz, el brócoli o los tomates, con productos de última tendencia en alimentación como el tatsoi, edamame o pipas de girasol.

En cinco presentaciones diferentes: Arroz Mediterráneo, Estambul, Mikonos, Quinoa Árabe y Tokio, las SuperSalads vienen en un original envase transparente con tapa -reutilizable- que garantiza la máxima frescura y sabor, además incluye tenedor, lo que las hace ideales para disfrutar de cada momento, llevando una vida sana y equilibrada.



MicroVegs

Durante 2018 hemos consolidado una nueva categoría de productos en el lineal de frescos listos para cocinar, los MicroVegs, una gama en crecimiento que responde a todas las necesidades que el consumidor puede tener. No son un plato preparado, sino un plato fresco listo para cocinar, elaborados con ingredientes que combinan hidratos de carbono y un 40% de verduras y hortalizas frescas.

En tan solo 5 minutos podemos disfrutar de un plato sano, fresco y completo durante la comida o la cena y sin complicaciones. Se cocina al vapor en el microondas en su propio envase apto para este tipo de elaboración, ya que incorpora una válvula especial que permite conservar todas las propiedades nutricionales de los ingredientes.

Nuestros Micro Vegs se presentan en originales recetas como Oriental, Hindú y Carbonara, y otras combinaciones sorprendentes como el Arroz con salsa de curry o el Arroz con salsa de wok y también platos clásicos, siempre deliciosos, como el Risotto de setas y Pasta al pesto rosso.



La mejor alternativa vegetal al yogur

Durante 2018 ha llegado al lineal una de nuestras últimas innovaciones, 'es avena' un producto totalmente pionero en el mercado y que desde su lanzamiento ha supuesto una verdadera revolución en la categoría de alternativas vegetales al yogur.

*Innovadora y pionera,
así es nuestra referencia
100% natural y 100%
vegetal 'es avena'*

Elaborada con bebida de avena, la última innovación de Sun&Vegs es un producto sano, fresco, natural y en formato práctico, que proporciona un extra de energía y permite cuidarse de una manera equilibrada. Sabroso y de sabor insuperable, 'es avena' está elaborado principalmente con un superalimento como la avena y con ingredientes 100% vegetales -por lo que es apto para veganos-. Es también 100% natural -sin lactosa, colorantes ni conservantes-, 'es avena' contiene fermentos naturales como L. Casei y L. Acidophilus.

'es avena' se elabora en cinco recetas diferentes, con fruta 100% natural: frutos rojos, higo, ciruela pasa, frambuesa y granada, y sabor natural (avena). Su práctico envase, de 180 gramos, incluye una cucharilla para poder tomarlo en cualquier lugar.

Un producto patentado

La innovadora referencia se diferencia de otras alternativas similares en el mercado por el proceso de fermentación al que es sometida la bebida de avena, lo que contribuye a aumentar el valor nutritivo de sus componentes. El resultado es un



producto bajo en azúcares, con hidratos de carbono de absorción lenta y con una combinación de probióticos que ayudan a regular el sistema inmune y el digestivo. Precisamente ha sido el proceso específico de fermentación de la bebida de avena lo que nos ha llevado a registrar por primera vez una patente.

Esta nueva apuesta por la innovación y por revolucionar la alimentación saludable ha sido reconocida durante el 2018 como producto más innovador de su categoría en la última edición del Wabel Chilled & Dairy Summit y en los "We're Smart Awards".

Respuesta a las tendencias en alimentación

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.

Con 'es avena', seguimos ampliando nuestro surtido de productos dirigidos al mercado europeo y español, con el objetivo de responder a los gustos y necesidades de un consumidor que demanda productos sanos, sabrosos, naturales y en formatos prácticos que faciliten su consumo en cualquier momento y en cualquier lugar.

Martina Klein se cuida con 'es avena' de Sun&Vegs

Nuestra marca Sun&Vegs ha apostado por la modelo e *influencer* Martina Klein para dar a conocer las múltiples propiedades de nuestro innovador 'es avena'.

"Las cosas son más de lo que aparentan" fue el lema central de la campaña, un concepto que explica a la perfección la esencia de 'es avena'. Bajo la apariencia de un yogur, nuestro innovador producto es ¡mucho más!, es una opción alternativa saludable y 100% natural, elaborada a base de bebida de avena fermentada y con trocitos de frutas.

Para la creación de la campaña, que se emitió a través de Youtube y diferentes canales digitales, contamos con Trumbo® Agency, cuyo equipo desarrolló la idea creativa y con Vessmedia, como productora audiovisual.

De la mano de la *influencer*, transmitimos los

beneficios de 'es avena' a través de un spot de 20" que contaba también con versiones reducidas de 10" y 15". En el anuncio podíamos ver a la modelo en diferentes momentos de su vida cotidiana -trabajando en una sesión de fotos, viajando con su familia y en actividades con amigos al aire libre- que retratan una vida sana y activa.

La campaña se amplificó también a través de las propias redes sociales de la marca y diferentes acciones en medios tradicionales y digitales, que nos permitieron difundir los valores de la marca basados en un estilo de vida basado en el disfrute y la alimentación saludable.

Por su capacidad de conectar con diferentes generaciones a las que les gusta cuidarse de forma natural, por su estilo de vida saludable y por su reivindicación de una belleza real basada en la autenticidad, Martina Klein representa a la perfección los valores de nuestra marca Sun&Vegs y de 'es avena', nuestro producto más innovador.

Martina Klein representa a la perfección los valores de nuestra marca Sun&Vegs: un estilo de vida saludable y una reivindicación de una belleza real basada en la autenticidad.



NOVEDADES 2018

En 2018 hemos lanzado al mercado más de 20 novedades que significaron la introducción de nuevos productos en el lineal o mejoras de receta, formato o envase. Como compañía somos capaces de captar las principales tendencias en alimentación y convertirlas en novedades para revolucionar la alimentación saludable.

Nuestra capacidad de innovación, con más del 70% de efectividad en los lanzamientos,

nos ha permitido revolucionar el lineal con productos pioneros en el mercado.

Los nuevos productos lanzados por nuestra compañía durante este ejercicio 2018 han supuesto el 19% de las ventas de nuestro grupo. Las más activas han sido las unidades de IV gama y Nutrición, donde la innovación ha supuesto el 18% y el 51% de su facturación, respectivamente.

Surtido Agrícola



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.

Surtido IV gama



Nuevos formatos: ofrecemos tiempo y salud en nuevos formatos, como nuestras SuperSalads, con

superalimentos como la quinoa, el arroz salvaje o el kale, combinados con verduras y hortalizas frescas, legumbres o semillas. O los Micro Veggies, platos frescos listos para cocinar al microondas con una base de pasta, arroz o fideos y más de un 40% de verduras frescas. ¡Un plato saludable y completo en menos de 5 minutos!



Nuevas recetas en Wraps: ampliamos las opciones para una comida saludable de lo más completa. El Wrap Falafel incluye mezcla de lechugas, tomate y cebolla morada con diversos quesos, pasas, falafel y una tortilla de trigo grande para enrollar la ensalada. El Wrap de la Huerta supone una innovación en el lineal ya que las hojas crujientes de lechuga son las que enrollan el resto de ingredientes (cereales, pasas y queso de cabra con miel).



Del mediterráneo a Hawái: ofrecemos diversidad para que comer sano sea divertido. Con la Ensalada de Patata revolucionamos el lineal con una nueva categoría de ensaladas, “sin hojas”. Este clásico del verano mediterráneo está elaborado con una base de patata hervida, verduras cortadas pequeñas, atún y huevo duro. El POKE, inspirado en el poké, plato originario de Hawái, combina vegetales frescos con superalimentos, como la quinoa o el arroz basmati y pescados ahumados, como el salmón o el atún.



Nuevos ingredientes y sabores: seguimos desarrollando recetas sabrosas con nuevos ingredientes como la Ensalada de Queso de Cabra, con una base de lechugas frescas, manzana, frutos secos, queso de cabra y vinagreta. O la Ensalada de Salmón, que combina lechuga trocadero, roble verde, batavia roja, tomate, con salmón ahumado y queso,

acompañada de una exquisita vinagreta eneldo. Combinaciones para disfrutar de lo saludable en cualquier momento y en cualquier lugar.

Surtido de nutrición



Purés de frutas infantiles con certificado bio: adaptadas a los gustos de cada mercado, hemos desarrollado 4 nuevas referencias de *pouches* de fruta para la cadena suiza de distribución Migros y 3 nuevas referencias para Dagrofa en Dinamarca. Todas ellas sin conservantes ni azúcares añadidos y con certificado de producción ecológica.



Snacks BIO para toda la familia: con la marca Daunat BIO hemos llevado a los lineales franceses nuevas opciones de *snacks* saludables elaborados con purés de fruta ecológicos en formato *pouch*, con recetas de frutos del bosque y manzana-pera. Para Runakay (España) hemos desarrollado un nuevo concepto de *snack* energético con certificado bio e ingredientes 100% naturales. No contiene azúcares añadidos, gluten ni lactosa, es apto para veganos y se presenta en 3 sabores: almendra, té matcha y café.

NUESTRO SURTIDO AGRÍCOLA

Lechugas



BATAVIA VERDE



ROMANA



MINI ROMANA



RADICCHIO



ICEBERG



HOJA DE
ROBLE ROJA



HOJA DE ROBLE
VERDE



LITTLE GEM:
COGOLLOS, CORAZONES
Y CRUNCHY GEM



MINI ROMANA ROJA



MINI ROMANA MIX



TROCADERO



ESCAROLA RIZADA



ESCAROLA LISA



LOLLO ROSSO



LOLLO BIONDO

Hierbas aromáticas



PEREJIL LISO



ALBAHACA



HIERBABUENA



CILANTRO



CEBOLLINO

Verduras



RABANITOS



MAÍZ DULCE



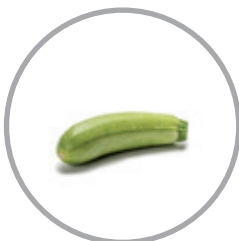
ACELGA



BRÓCOLI



FLORETAS
BRÓCOLI



CALABACÍN
BLANCO



CALABACÍN
VERDE



CALABACÍN LUNA



COLIFLOR



FLORETAS MIX



FLORETAS COLIFLOR

Microgreens



BRÓCOLI



KALE



MOSTAZA



CILANTRO

Ecológicos



ICEBERG BIO



CALABACÍN BIO

Hojas



BATAVIA BABY:
ROJA Y VERDE



LOLLO ROSSO BABY



RÚCULA



ESPINACA:
BABY, TEEN Y ADULTA

Somos nuestros productos

NUESTRO SURTIDO DE IV GAMA

Listo para preparar



Listo para cocinar



Súper frescos



Listo para comer



Listo para calentar



Somos nuestros productos

SURTIDO DE NUTRICIÓN

Nuestro surtido de nutrición abarca soluciones para toda la familia. Desde productos de alimentación infantil a partir de 4 meses, hasta *snacks* y otros productos para deportistas y diferentes momentos de consumo. Siempre con recetas naturales, sin conservantes ni colorantes,

y con un bajo contenido en azúcares y grasas. Comercializamos este surtido bajo nuestras marcas propias -Byba y Sun&Vegs-, y trabajamos estrechamente con nuestros clientes, desde la creación de recetas hasta el diseño y *packaging* personalizado.

Tarritos

De 110g a 250g



De 125g a 180g



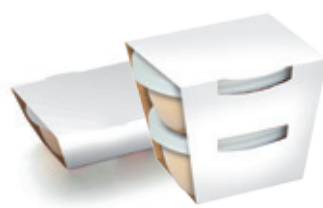
Formatos

1x

2x

4x

110g



200g



250g

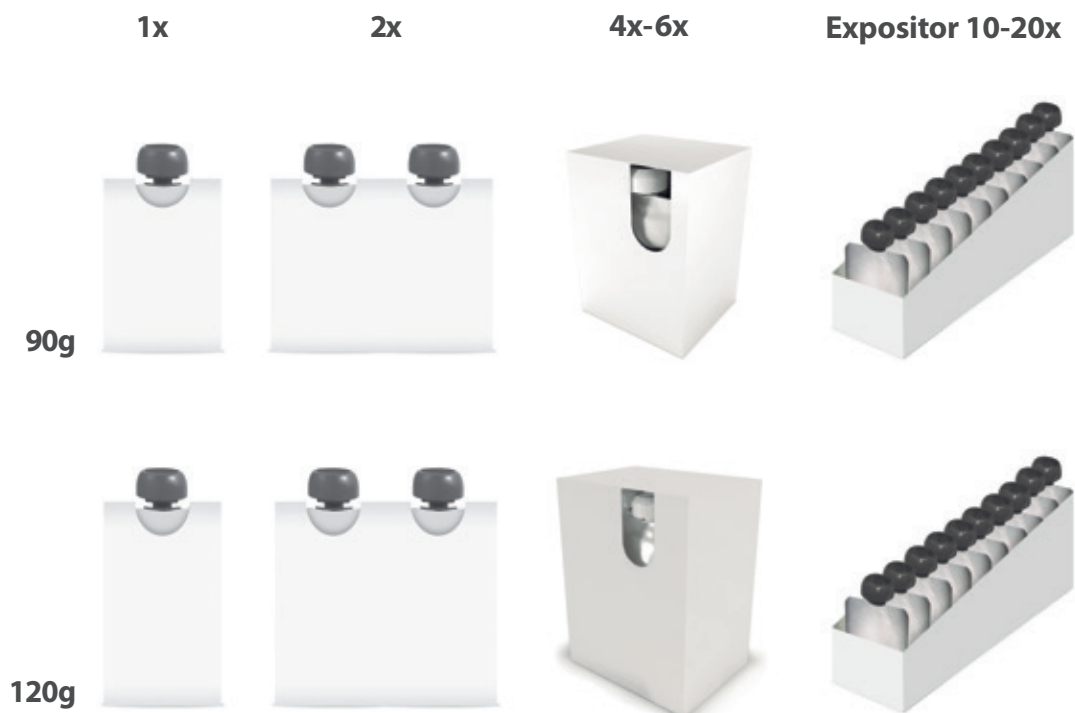


Envases flexibles



De 85g a 250g en formatos estándar
con posibilidad de llenado a partir de 50g

Formatos



SOMOS INNOVACIÓN Y EFICIENCIA

Espíritu innovador

La innovación es el ingrediente principal de nuestra empresa. Esta es una máxima que aplicamos con pasión a todo lo que hacemos: desde la selección de las mejores semillas y vegetales en nuestros campos, hasta la elaboración de nuestros productos saludables, siempre únicos y pioneros.

Es esa apuesta por la innovación la que nos ha hecho líderes de mercado y nos ha permitido cruzar fronteras con nuestra revolución de la alimentación saludable. Hoy nuestros productos llegan a más de 40 clientes en 30 países de todo el mundo.

Cada año invertimos más de un millón de euros en I+D+i para el ensayo y lanzamiento de nuevos productos. Además, contamos con equipos multidisciplinares de innovación, que trabajan de forma transversal, y en la que participan desde las áreas de ingeniería, desarrollo de producto, compras, logística, marketing o comercial.

A lo largo de nuestra historia hemos lanzado cientos de productos totalmente pioneros en el mercado que han creado tendencia. Fuimos los primeros en introducir las ensaladas listas para consumir como plato completo en el lineal, también en situar en el mercado los *smoothies* 100% naturales en formato flexible y nos adelantamos al mercado al lanzar platos frescos con vegetales en formatos innovadores. Cada año lanzamos al mercado novedades que significan la introducción de nuevos productos o mejoras de receta, formatos o envase.

Nuestra capacidad de industrializar rápidamente la innovación nos ha permitido durante 2018 seguir desarrollando nuevos productos, nuevos formatos y nuevas soluciones saludables y prácticas. Nuestro espíritu innovador nos permite

*Convertimos las
tendencias globales
en novedades,
anticipándonos
a la demanda del
consumidor*

convertir las últimas tendencias globales de consumo en novedades, anticipándonos incluso a la demanda del consumidor y lanzando al mercado productos únicos que suponen una exclusividad en el mercado.

Ser creativos, emprendedores e innovadores nos ha permitido conseguir la confianza de nuestros clientes y consumidores, y lograr los éxitos que hemos alcanzado. Pero también somos exigentes y queremos seguir creciendo y conquistando nuevos clientes, nuevos canales y nuevos mercados.

Nuestra revolución saludable no ha hecho más que comenzar y en ese camino sabemos que la innovación ha de continuar siendo nuestro ingrediente principal.



La innovación se enmarca dentro de nuestro compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas. La innovación forma parte de nuestra cultura empresarial y apostamos por impulsar innovaciones y tecnologías en el sector agroalimentario para hacerlo más sostenible.

INVERSIÓN EN I+D+I

+1M€

PRESENCIA EN 30 PAÍSES

+40 clientes

EN 5 AÑOS

+200 lanzamientos



*La innovación es
nuestro ingrediente
principal*

Innovación colaborativa

La innovación se ha convertido desde nuestros orígenes en una de las señas de identidad de nuestra compañía. Sobre ella se han sustentado los éxitos presentes y sabemos también que será el sustrato que nos permitirá cosechar los éxitos futuros.

Nuestra revolución saludable llega a más consumidores a través del canal vending

Por ello focalizamos nuestros esfuerzos en seguir innovando cada día, y lo hacemos tanto a nivel interno, con un equipo propio de innovación transversal, como con apoyo externo, siempre abiertos a abrazar colaboraciones y alianzas con los mejores.

En este propósito, nos apoyamos y trabajamos conjuntamente, tanto en el ámbito privado, con otras empresas y centros tecnológicos, como en el ámbito público, con universidades e instituciones académicas, que nos permiten conocer de primera mano las ideas más actuales y los proyectos más creativos e innovadores. En el ámbito académico también colaboramos participando en foros y jornadas universitarias, y también a través de visitas a nuestras instalaciones de estudiantes de diferentes grados o másters relacionados con el sector de la alimentación, la agricultura o el mundo empresarial.

Sun&Vegs, también en vending

Nuestra marca sigue creciendo y llegando a nuevos canales de distribución con sus productos frescos y saludables listos para consumir más innovadores.

Fieles a nuestro compromiso de revolucionar la alimentación saludable, seguimos innovando no solo con nuevas soluciones, productos y formatos, sino también explorando nuevos canales que nos permitan llevar nuestra revolución a todos los lugares y espacios imaginables.

Durante 2018 hemos llevado nuestro surtido de listos para consumir de Sun&Vegs a un nuevo canal de distribución, las máquinas de vending. Una original propuesta desarrollada en colaboración con Delikia, uno de los líderes en España en máquinas distribuidoras.

El proyecto se inició a modo de prueba piloto con un primer punto 'Sun&Vegs' en la Casa del Estudiante de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), en octubre. A este, se han ido sumando poco a poco nuevos puntos saludables Sun&Vegs en distintos espacios como hospitales, edificios de empresas o fábricas en toda la Comunidad Valenciana. El objetivo es ampliar la presen-

cia de estos puntos Sun&Vegs a más

espacios, tanto públicos como privados, llevando así nuestra

revolución saludable a más

consumidores, para que puedan disfrutar de nuestros productos frescos y saludables en cualquier sitio y momento del día.

Las máquinas expendedoras 'Sun&Vegs' están integradas exclusivamente por productos de nuestra marca





Punto 'Sun&Vegs' en la Universidad Politécnica de Valencia.

y ofrecen un amplio surtido de novedades en formatos prácticos, alineadas con las últimas tendencias de consumo.

Entre los productos disponibles en la máquina se encuentran diferentes ensaladas preparadas y wraps en formato *bowl* (Salads Bowl y Wrapidos), platos de arroz y pasta con vegetales para calentar al microondas (MicroVegs), SuperSalads (ensaladas con superingredientes como la quinoa, kale o brócoli) y otros productos como los *smoothies* de fruta y verdura 100% naturales o la alternativa vegetal al yogur con propiedades funcionales 'es avena' en diferentes sabores.



Delikia: Uno de los principales líderes en España en máquinas automáticas. La compañía está especializada en alimentación fresca, sana y del día.



Participamos como empresa 'retadora' en la edición 2018 del Hackaton Inno&acción Business Challenge.

Conectamos talento

En nuestro propósito de captar y conocer las últimas tendencias del mercado, abrimos las puertas a formas novedosas y originales que nos permitan seguir creciendo a través de la innovación. Con esta motivación participamos como empresa 'retadora' en la edición 2018 del Hackaton Inno&acción Business Challenge, un encuentro que busca conectar entidades punteras en innovación con el talento joven de estudiantes y recién titulados universitarios.

Organizado por el club de innovación de la Asociación de Antiguos Alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia, este original maratón de 24 horas, permitió a los participantes, previamente seleccionados y organizados en grupos de trabajo, proponer soluciones a los retos planteados por entidades y empresas innovadoras valencianas.

En nuestro caso, como compañía que opera en un sector que exige mucha innovación y adaptación a nuevas tendencias y hábitos de consumo, planteamos como reto encontrar soluciones innovadoras y disruptivas que nos permitan acercar

nuestro surtido al consumidor de una manera directa, sin pasar por el lineal de un supermercado.

Nuestra participación en este encuentro fue altamente satisfactoria, pues ha superado todas nuestras expectativas. Tras una intensa jornada, los equipos presentaron tres propuestas a nuestro reto de las cuales una fue presentada al gran jurado, como finalista.

Estamos convencidos de que el talento joven puede ofrecer soluciones que nosotros ni imaginamos. Por ello siempre estaremos abiertos a acoger y participar cualquier propuesta o proyecto que nos aporte valor a través de nuevas ideas y colaboración entre diferentes partes. Bienvenida la innovación colaborativa.



- Antiguos Alumnos UPV: Organización independiente y plural, sin ánimo de lucro, volcada en el progreso de todos los titulados y profesionales, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Líderes en operaciones

Nos sentimos orgullosos de lo que hacemos pero también de cómo lo hacemos. Ponemos toda nuestra experiencia y saber hacer, la innovación, la creatividad, y todos los recursos técnicos y humanos de los que disponemos para hacer siempre las cosas con la máxima eficiencia.

La eficiencia operativa recorre todos nuestros procesos, desde nuestros campos y cultivos a nuestras plantas. Esa incansable búsqueda de eficiencia y mejora continua nos ha permitido ser líderes en operaciones y ofrecer un mejor producto con la mejor relación calidad-servicio-precio.

Para ello durante este ejercicio hemos llevado a cabo importantes mejoras en nuestros métodos y procesos, y hemos avanzado a través de la implementación de las tecnologías más avanzadas. Todas estas acciones nos permiten continuar avanzando, siendo más competitivos, y crecer de manera eficiente y sostenible.

Así, durante 2018 hemos dado un paso fundamental para nuestro futuro a medio y largo plazo con la migración de todos los sistemas informáticos centrales de nuestra compañía al servicio Virtual Data Center Cloud de Telefónica, una potente infraestructura para toda nuestra información, con la garantía de extrema seguridad. A nivel informático también se han implementado diferentes proyectos para una gestión más eficaz del *big data* a nivel operativo y financiero.

Otro proyecto destacado en el área de la eficiencia es el ejecutado por la unidad de negocio de Nutrición en relación a su cadena de suministro, un cambio en métodos y procesos de trabajo que nos ha permitido una mejora cuantitativa y cualitativa en la gestión operativa de la planta.



Innovamos a lo largo de todo el sistema logístico de distribución bajo criterios de sostenibilidad y eficiencia. Además, utilizamos tecnologías disruptivas en la empresa, como el *big data*, y contamos con los mejores aliados para potenciar la innovación sostenible a través de toda nuestra cadena de valor.

Transformación digital

En una nube. Así estamos después de que haya culminado con éxito el paso de nuestra infraestructura central de servidores al servicio VDC Cloud de Telefónica Soluciones. Un proyecto que responde a la necesidad de nuestro grupo de seguir creciendo también a nivel tecnológico para ofrecer mayor eficiencia y competitividad a nuestra gestión diaria.

El equipo de TIC ha capitaneado en los últimos meses el trasvase de la infraestructura informática de forma exitosa, sin que el servicio ni los usuarios se hayan visto afectados en ningún momento. Gracias a esta transformación, nuestra compañía puede seguir creciendo en capacidad de cómputo y espacio de almacenamiento y colocarse a los niveles

de competitividad más elevados a nivel global.

La nueva granja de servidores virtuales del grupo está físicamente ubicada en el Centro de Datos gestionado de Telefónica en Alcalá de Henares, un macro-complejo de procesamiento de datos situado entre los más innovadores del planeta. Un verdadero búnker de datos equipado con las más exhaustivas medidas de seguridad.

La nueva forma de trabajar a nivel informático ofrece mayor velocidad, eficiencia y capacidad de crecimiento a nuestros sistemas. Además, aporta una mayor seguridad a la información que gestionan en su día a día los centros de producción y las oficinas centrales del grupo, distribuidos en España y Europa.

De izqda. a dcha: Jorge Sánchez, Andrés Navarro, Bernabé López y Sergio Gómez, del departamento de TIC.





Del Big data a Salesforce en Cloud

En los últimos años nos hemos unido a la revolución del mundo digital incorporando las herramientas informáticas más punteras a nuestra gestión diaria. Ponemos la tecnología al servicio del crecimiento, la eficiencia y la gestión del talento.



Durante 2018 se ha realizado un cambio de versión de nuestro sistema de Data Warehouse BI (Business Intelligent) de SAP, llevándolo a la última versión sobre el sistema de SAP de base de datos Hana. Esta herramienta nos permite obtener análisis de millones de registros de datos a gran velocidad para ayudar a la toma de decisiones y extraer información de valor para poder explotarla con informes e indicadores que nos ayuden a la toma de las mejores decisiones. De esta forma podemos abordar proyectos complejos de *Big Data*.



El proyecto de Cuadro de Mando Integral implementado en el último ejercicio consiste en una herramienta de control que permite establecer y monitorizar los principales indicadores de la compañía en nuestras diferentes áreas y unidades. Se ha realizado con el *software* Power BI de Microsoft.



En el último año también hemos puesto en marcha el *software* BPC Cash Flow SAP, innovador *software* para la gestión de tesorería que nos permite controlar y optimizar con un mayor rigor financiero los recursos disponibles.



Para acompañar el crecimiento de la compañía y contribuir a un desempeño más ágil del equipo comercial hemos iniciado la implementación de la herramienta Salesforce en Cloud. El nuevo portal facilita el seguimiento y la gestión diaria de nuestra fuerza de ventas, ya que permite a los equipos una monitorización en tiempo real de las cuentas, contactos y oportunidades.



Desde 2016 trabajamos con la herramienta SAP SuccessFactors para la gestión del talento de forma integral. El portal, denominado internamente "MyGAC", nos permite gestionar los procesos relacionados con la formación, desempeño y desarrollo a la vez que facilita el acceso a una gran cantidad de información sobre personas y organigramas.

Máxima eficiencia desde la planta de Carlet

En este camino hacia la máxima competitividad y eficiencia durante 2018 hemos desarrollado un proyecto de mejora de la cadena de suministro de nuestra planta de Carlet (Valencia), un intenso trabajo que ha sido posible gracias a la implicación, coordinación y trabajo conjunto de un equipo multidisciplinar.

Centralización transitario

Para responder al crecimiento de nuestro negocio tanto en número de referencias como de clientes, hemos buscado aunar sinergias centralizando en un nuevo y único proveedor transitario toda la logística de importación de materia prima y concentrando en un solo almacén regulador. También hemos unificado nuestros almacenes externos en uno solo. Para llevar a cabo todo este proceso nuestro aliado ha sido Grupo Caliche, especializado en el transporte internacional de mercancías.

Reducimos stock

Otra mejora en términos de eficiencia y competitividad ha sido la reducción de nuestros *stocks* de materia prima, pasando de 5,3 millones de euros en 2017 a 3,4 millones durante este ejercicio, reduciendo en más de 5 puntos el porcentaje del valor de inmovilizado sobre ventas y que nos permite como compañía poder destinar ese fondo a la mejora eficiente de otras áreas.

Para alcanzar esta mejora hemos establecido acuerdos con nuestros proveedores para que se conviertan en nuestro almacén regulador y optimizar trabajando de forma conjunta los flujos de mercancía. Al mismo tiempo, hemos reducido prácticamente a la mitad nuestros tiempos de

cobertura, pasando de 12 a entre 6-8 semanas.

De esta forma, hemos adaptado los procesos y métodos de trabajo llevando la cadena de suministro de nuestra planta de Carlet a un flujo tenso donde las materias primas se reciben *just in time*, esto es, en el momento en que van a ser utilizadas.

Diversificamos proveedores

En nuestro afán por ofrecer la mejor calidad y siempre el mejor producto, en este año hemos reforzado nuestra cartera de proveedores, tanto nacionales como internacionales, que nos garantizan el suministro de las mejores materias primas para la elaboración de nuestros productos, permitiéndonos así seguir haciendo posible nuestro compromiso por ofrecer una relación óptima de calidad-servicio-precio.





El equipo de Cadena de Suministro de la unidad de negocio de Nutrición ha hecho posible que la planta de Carlet (Valencia) sea hoy un ejemplo de máxima eficiencia. En la foto: Ángel Alegre, Santi Avendaño, Belén Vicó y Nacho García.

STOCK INMOVILIZADO
5,4M€ ↓ 3,4M€

REDUCCIÓN PLAZOS DE COBERTURA
12 ↓ 6-8
SEMANAS

Acuerdo con Caliche, aliado especializado

En línea con nuestra filosofía de máxima eficiencia y competitividad, y dentro del plan estratégico de la unidad de negocio Agrícola, durante 2018 se procedió al traspaso de los servicios de transporte a manos de un proveedor especializado y líder en su sector, el Grupo Caliche. De esta forma optamos por la eficiencia operativa y una estructura organizativa adaptada al modelo de negocio de nuestro sector, centrando nuestra especialización en la elaboración y comercialización de productos frescos y saludables y dejando la parte de transporte y logística a un nuevo colaborador especializado en transporte para el sector agrícola.



- Grupo Caliche es una empresa de transporte nacional e internacional con servicio multidisciplinar vía terrestre, marítima y aérea. Con más de 50 años de experiencia, cuenta con una ubicación estratégica en el arco mediterráneo. El grupo mueve más de 2.250.000 de toneladas de productos cada año.

Al servicio de la seguridad alimentaria

Entre el campo y la mesa de nuestros clientes existe un hilo invisible tejido a base de un elemento clave: la confianza en nuestros productos. Una relación regada con rigurosos protocolos y exigentes sellos de calidad y seguridad alimentaria que nos permiten garantizar la máxima calidad y frescura en todas las gamas de nuestros productos.

El concepto de máxima seguridad alimentaria está siempre bien presente en nuestro trabajo y abarca toda la cadena de producción, desde los campos donde se cultivan nuestros vegetales y hortalizas a las plantas de procesado, pasando por nuestros proveedores, y cómo no, el producto final llevado hasta el consumidor.

Para ello contamos con unos modelos propios de auditoría adaptados a cada unidad de negocio que aseguran el máximo control y trazabilidad del producto. Siguiendo estos referenciales propios y los estándares internacionales, en este ejercicio hemos realizado un total de 77 auditorías internas y externas, así como 39 ejercicios de trazabilidad, 8 de los cuales fueron simulacros.

En concreto, durante este ejercicio hemos realizado 13 auditorías presenciales a nuestros proveedores y 31 ejercicios de trazabilidad. Del total, 16 de los ejercicios auditores fueron internos,

mientras que se llevaron a cabo 26 auditorías de certificación y 4 auditorías modelo.

Por unidades, se realizaron 6 auditorías a proveedores de nuestra Unidad Agrícola y dos simulacros de trazabilidad, mientras que en la Unidad de Nutrición hemos llevado a cabo ocho ejercicios de trazabilidad y otras dos auditorías a proveedores. En IV gama se han practicado seis auditorías y un total de 19 ejercicios de trazabilidad.

Todos los centros con certificación IFS Food con High Level

Como resultado del trabajo y control de toda la cadena, contamos con las certificaciones internacionales más exigentes en los ámbitos de calidad y seguridad alimentaria. Durante 2018 el total de nuestras plantas de procesado en España han obtenido el certificado IFS Food (International Food Standard) con la categoría más alta posible: *High Level*.

Todas las plantas de IV gama, además de la certificación IFS Food, han renovado la certificación de gestión ambiental de acuerdo a la norma ISO 14001.

En lo que respecta a la unidad de Nutrición y alimentación infantil, nuestro centro ha renovado

Certificaciones internacionales de Calidad y Seguridad Alimentaria



también el certificado BRC Food y la certificación para la producción ecológica. Además, durante este ejercicio la planta ha aumentado sus certificaciones de calidad y seguridad alimentaria con la certificación SAE, un sistema de autocontrol externo que supone una garantía internacional que nos ha permitido entrar en nuevos mercados, como en China.

Por su parte, la unidad de negocio Agrícola ha renovado los certificados QS (Wholesale, Coordinator y Production), tanto en campo como en planta, lo que garantiza el control de calidad de

alimentos tras monitorizar toda la cadena de producción y comercialización. La planta de procesado agrícola además de renovar la certificación BRC Food, durante este ejercicio ha obtenido la certificación para producción ecológica, lo que nos ha permitido durante 2018 lanzar un variado surtido ecológico.

Actualmente, el 100% de las fincas de cultivo del grupo han renovado la certificación internacional Global G.A.P. de buenas prácticas agrícolas, y en el módulo G.R.A.S.P., de evaluación de riesgos de Global G.A.P.

Diez años colaborando con la certificadora Applus

Durante este ejercicio se ha cumplido el décimo aniversario de la primera certificación de nuestra unidad de IV gama (Verdifresh) bajo el estándar IFS Food. La recertificación IFS demuestra nuestro estricto compromiso y cumplimiento con los exigentes requerimientos de nuestros clientes del sector de la gran distribución.

Con motivo de este aniversario, la certificadora Applus nos hizo entrega de unos diplomas como reconocimiento por nuestro compromiso con la calidad y seguridad alimentaria.



Alicia Arroyo y Mario Magallón, de Applus, con responsables GAC: Miguel García, director de la unidad de negocio de IV gama, David Vitoria, responsable de Sistemas Integrados del grupo y Francisco Andrés, responsable de Calidad de la unidad de negocio de IV gama.



Nuestro Modelo de Calidad

La calidad y la seguridad alimentaria son para nuestra compañía dos elementos irrenunciables. Por ello nuestras plantas cuentan con laboratorios propios punteros en tecnología donde un equipo de profesionales altamente especializado desarrolla controles analíticos específicos para cada una de las unidades de negocio con el fin de garantizar la máxima calidad y seguridad alimentaria. Nuestro modelo de Calidad se ve apoyado además con rigurosos análisis externos.

Colaboración con las principales universidades

En nuestro propósito de contar con los mejores talentos, tanto dentro como fuera de nuestra compañía, un año más hemos renovado nuestros acuerdos de colaboración con diferentes universidades y principales centros tecnológicos de España. Estas alianzas estratégicas nos permiten trabajar con los mejores *partners* posibles en materia de innovación y continuar mejorando de manera permanente en toda nuestra actividad.



13

AUDITORÍAS A
PROVEEDORES



26

AUDITORÍAS EXTERNAS
DE CERTIFICACIÓN



24

AUDITORÍAS INTERNAS DE
SISTEMAS DE CALIDAD



Cumplimos con exhaustivos controles y normas de calidad y seguridad alimentaria. Para ello adoptamos protocolos eficientes de seguridad e higiene en los productos alimenticios a través de toda la cadena de valor para evitar impactos en la salud de los consumidores.

Colaboración con:



UNIVERSIDAD
DE BURGOS



UNIVERSIDAD P. CORDOBA



Universitat
de Lleida



Universidad
Politécnica
de Cartagena



UNIVERSIDAD DE
MURCIA



UNIVERSITAT
Miguel Hernández
de Elche



Fundació
Bosch i Gimpera
Universitat de Barcelona



Acuerdos con:



AULA
de productos lácteos
y tecnologías alimentarias.



ainia
centro tecnológico



ITENE



CNTA
ADiTech



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



IRTA
RESEARCH | TECNOLOGIA
AGROALIMENTÀRIES

Servicio y competitividad

Sun&Vegs llega a España y continúa su expansión en Portugal

En el corazón de nuestra actividad están nuestros clientes y nuestros consumidores. Ellos hacen posible que nuestra revolución de la alimentación saludable no sea un objetivo, sino una realidad que estamos consiguiendo y que queremos seguir llevando a cabo.

Por eso, no cesamos en nuestro empeño por satisfacer sus necesidades y gustos, escuchándoles y respondiendo en tiempo y forma, siempre con el mejor servicio y la máxima competitividad. A través de nuestras marcas, Sun&Vegs y Byba, queremos trasladarles lo que nos hace ser únicos y diferentes.

Con las miras puestas en seguir conquistando y enamorando con nuestros productos frescos y saludables trabajamos para adelantarnos a las necesidades de nuestros clientes en todo el mundo, así como a los nuevos gustos de los consumidores tanto a nivel nacional como internacional. Innovación, calidad, servicio y competitividad, esto es lo que nos ha permitido llegar a más de 5 millones de hogares españoles y cientos de miles de Europa y el resto del mundo.

Somos líderes en España y Alemania en el segmento de ensaladas para consumir. En alimentación infantil lideramos la categoría en formato *pouch* con una cuota de mercado superior al 50% en nuestro país.

Y a través de nuestras marcas Sun&Vegs y Byba comercializamos productos frescos y de nutrición infantil en 30 países de todo el mundo.

Sun&Vegs en más mercados y canales

En 2018 hemos alcanzado grandes hitos comerciales con nuestra marca Sun&Vegs. Con ella hemos llevado nuestra revolución saludable a más consumidores y también a nuevos mercados y canales, como Horeca y *vending*.

La marca ha continuado su expansión en el mercado portugués, donde llegó a finales de 2017, y cuenta ya con presencia en el 80 % de las grandes cadenas de distribución del país. Entre ellas, Pingo, Intermarché, El Corte Inglés y Sonae.

Somos líderes en España y Alemania en el segmento de listos para consumir

A esta gran acogida en el país vecino, se ha sumado la llegada del surtido Sun&Vegs a los lineales en España. Nuestro surtido más innovador ya está presente en cadenas como Dia, Uvesco, Vidal o Sorli.

Además, Sun&Vegs cuenta también con un surtido específico de ensaladas y vegetales listos para consumir para el canal Food Service-Horeca con formatos adaptados a estas necesidades (bolsas de 500 grs o 1 kg., formatos especiales...), que llega a clientes de España y Portugal. Y en el último año lanzamos el proyecto piloto de *vending* saludable de la mano de la empresa Delikia.

Nuestra revolución saludable no deja de conquistar nuevos canales y mercados. Con la adquisición en el mes de octubre de la empresa alemana Thurländer nuestro surtido de productos frescos y saludables listos para consumir ha llegado a los lineales de Alemania, Austria y Dinamarca.

Más opciones para toda la familia

Nuestro surtido de alimentación infantil también ha continuado su expansión internacional. En Europa seguimos reforzando nuestra presencia con nuevos clientes y nuevas recetas, destacando un amplio surtido de productos certificados BIO, que responde a una demanda creciente por parte de clientes y consumidores. Así, en 2018 hemos iniciado nuestra relación comercial con clientes como Daunat, Migros o Dagrofa.

Además del mercado europeo, que cobra cada vez más importancia para nuestro surtido de alimentación infantil, en 2018 hemos llevado nuestros productos por primera vez a Asia, un mercado con un gran potencial de crecimiento en la categoría de alimentación infantil y donde queremos ser un actor importante con el desarrollo de nuestra marca Byba.



Nuestro surtido se comercializa en las grandes cadenas de supermercados de 30 países en 4 continentes.



Con un 26 % de ventas en mercados extranjeros, nuestros productos de alimentación infantil ya llegan a 18 clientes en 12 países, en 4 continentes diferentes. Durante este 2018 nuestros productos han comenzado a distribuirse en China, Filipinas, Arabia Saudí, República Dominicana y Guinea Ecuatorial.

Queremos adelantarnos a las necesidades de nuestros clientes

Por otro lado, nuestro novedoso producto funcional 100% vegetal y natural 'es avena' ha reforzado su presencia en los principales lineales expandiéndose a las grandes cadenas de distribución de nuestro país con presencia en Carrefour, Alcampo y Eroski.

Nuestros productos agrícolas llegan ya a 42 clientes en 24 países diferentes, lo que se traduce en que el 31% de nuestras ventas de productos directos del campo son internacionales. Entre nuestros clientes se encuentran grandes cadenas europeas como Lidl, Coop, o Edeka, entre otros.

Colaboración estrecha y beneficio mutuo

Nuestro nacimiento como empresa en el año 2000 fue el resultado de una apuesta innovadora y valiente: introducir en el lineal un surtido de ensaladas listas para consumir cuando ésta era una categoría prácticamente inexistente en nuestro país. Convertir esa gran apuesta en un éxito no habría sido posible sin una relación de trabajo conjunto y colaboración estrecha con nuestro principal cliente, Mercadona. Con la innovación y mejora continua como base, juntos hemos revolucionado la alimentación saludable en España.

La innovación y la mejora continua son la base de nuestra relación en estos 18 años

Como proveedores Totaler, trabajamos con Mercadona para desarrollar un surtido eficaz que, producto a producto, aporte diferenciación. Lo hacemos co-innovando, escuchando al consumidor final, adaptándonos a sus necesidades específicas y a las de nuestro cliente y nuestro sector. Todo ello para ofrecer siempre un surtido con las máximas garantías de calidad y seguridad alimentaria y un precio competitivo en todas las categorías en las que trabajamos.



Juntos escuchamos al consumidor para ofrecer productos innovadores

Durante 2018 hemos seguido trabajando conjuntamente para ofrecer nuevos productos y formatos innovadores para una alimentación saludable. Juntos también hemos mejorado nuestros procesos para ser más eficientes, más sostenibles y más respetuosos con el medio ambiente.



- ▶ **13 nuevos productos.** En el último año junto con Mercadona hemos lanzado 13 innovaciones, de las cuales 5 han llegado ya a todos los supermercados de la cadena en España o está previsto en el corto plazo. Entre ellas, la ensalada de Queso de Cabra, el mix de Setas o la bolsa de espinaca *baby*.
- ▶ **Co-innovación para el mercado portugués.** Acompañamos a Mercadona en su llegada al país vecino y para ello hemos desarrollado las primeras referencias de ensaladas listas para consumir específicas para el mercado luso, adaptando las recetas e ingredientes a los gustos de los consumidores locales. Nuestras ensaladas más populares llegarán también a Portugal con diseños bilingües.
- ▶ **Más opciones: “listo para comer”.** Como especialistas en vegetales listos para con-



sumir, hemos entrado a formar parte del proyecto “Listo para comer”, la nueva sección de venta de comida recién hecha que ofrece la cadena dentro del propio supermercado. Nos encargamos del suministro de varias referencias de lechuga y otras verduras ya cortadas para la elaboración de las ensaladas de esta sección.

- ▶ **Envases más sostenibles.** Hemos eliminado la bolsa que contenía los ingredientes de los Wrapidos Texas (quesos y pollo), uno de los productos más vendidos en nuestro surtido de listos para consumir. Este cambio nos ha permitido reducir en un 25% el plástico utilizado en el envase.
- ▶ **Reducción del desperdicio alimentario.** Modificando la configuración logística en nuestras plantas hemos podido adaptar las unidades de producto por caja, ajustando nuestros envíos a las necesidades reales de las tiendas según la región geográfica y nivel de consumo. De esta forma evitamos desperdiciar producto.
- ▶ **Menos cajas.** En nuestro surtido de alimentación infantil también hemos procedido a una mejora de la eficiencia logística. Se ha introducido una caja de cartón expositora para los *pouches* de fruta individuales, de forma que caben más unidades por *pallet*. Esto ha repercutido también en la reducción del tiempo de reposición en el lineal y en una mejora de la exposición del producto en el punto de venta.

Nuevo modelo de suministro: mejora del servicio a clientes

En nuestra estrategia de diversificación y crecimiento iniciada en 2015 para llegar a nuevos clientes, nuevos canales y nuevos mercados hemos vivido un intenso proceso de transformación de equipos y procesos. Todo ello enfocado a asegurar el mejor servicio a nuestros clientes.

Para dar una respuesta eficiente y ágil, 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 de nuestra compañía, pasando a centralizar la producción y distribución de surtido para Portugal, Horeca-Food Service y nuevos clientes Sun&Vegs en España.

El nuevo modelo logístico nos permite ser más ágiles y eficientes

Este cambio en la forma de trabajar ha venido acompañado por un nuevo modelo logístico enfocado al crecimiento. Durante este ejercicio hemos duplicado las líneas de pedido, pasando de 960 a 1.800. A nivel logístico, la planta de Aranda sirve a una creciente variedad de clientes en toda Europa





Julio García, responsable de Logística y Aprovisionamiento (de pie), con su equipo en la planta de Aranda. De izquierda a derecha: Sandra, Laura, David, Luis, Carolina e Iván. (Falta Jesús Benítez).

con compra integrada y entrega del producto en sus instalaciones. Para hacer frente a este reto se han llevado a cabo cambios en todo el proceso, incluso en lo que respecta a distribución física de los almacenes, en el paletizado y en la estrategia de compras.

El cambio de métodos y procesos ha venido acompañado también por la selección de un operador de logística y distribución único. En este caso, se eligió a Salvesen Logística como *partner*, un operador logístico con un excelente conocimiento en entregas de productos de listos para consumir y en el mercado actual, así como en distribución y en sistemas de preparación y almacenaje. En la actualidad el 48% de las líneas de expedición ya se realizan desde nuestro aliado Salvesen.

Sistema *just in time*

Además en la planta de Aranda se ha adecuando la cadena de distribución a un sistema *just in time*, para reducir las necesidades de almacenamiento, abaratar costes de manipulación y reducir remanentes. También se han mejorado los sistemas de comunicación entre plataformas, y automatizado los procesos de información. Toda esta transformación y nueva forma de operar nos permite optimizar la logística al tiempo que aseguramos un servicio óptimo en la entrega de nuestros productos.

Para mejorar el servicio a nuestros clientes, la planta de Mesturados Canarias en Tenerife también se ha adaptado. Así, se han realizado importantes cambios a nivel de instalaciones, con una reorganización del almacén y habilitando nuevos espacios para almacenaje, principalmente, nuevos envases y materiales auxiliares

A nivel de procesos, se ha optado por la externalización del proceso de encajado y etiquetado dirigido a multi-cliente, contando para ello también con Salvesen Logística. Además, con este operador también tenemos un aliado en el transporte ya que nos permite llevar nuestros productos frescos y saludables en 24 horas en cualquier lugar de las islas.

Con el nuevo modelo logístico desarrollado en la unidad de negocio de IV gama podemos asegurar a nuestros clientes de toda Europa el suministro de nuestros productos frescos y saludables de la máxima calidad los 365 días del año.



- Operador logístico experto en ofrecer todo tipo de soluciones a cualquier temperatura para la cadena de suministro alimentaria. Dispone de una extensa red de centros, y de la mayor flota de transporte a temperatura controlada en toda la Península Ibérica.



+40
CLIENTES
30
PAÍSES

Nuestros clientes

Durante 2018 hemos seguido el camino del crecimiento sostenible y hemos llevado aún más lejos nuestra revolución saludable. Nuestro objetivo es seguir creciendo a través de nuevos mercados, nuevos canales y nuevos clientes. Así, nuestros productos llegan ya a más de 40 clientes en 30 países.



EUROPA
25
PAÍSES

Jerónimo Martins L.STROETMANN E.Leclerc LIDL meijer METRO MIGROS

Morrisons Netto Marken-Discount Nierzen-Gruppen PETER GILDING & COMPANY LIMITED pingo doce REWE GROUP Runakay.

Sainsbury's SOCOMO GIEFFO Carrefour SONAE SPAR Système U

TENGELMANN ZERBINATI

Seguimos en la senda de la inversión

Invertir en innovación, eficiencia o seguridad es invertir en el futuro. No podríamos mantener la calidad de nuestros productos sin seguir apostando por la mejora continua de nuestras instalaciones, productos y recursos. Por ello, desde que comenzamos a dar nuestros primeros pasos en el año 2000, hemos invertido un total de 175 millones de euros.

En concreto, en 2018 hemos destinado una importante partida para seguir mejorando y potenciando al máximo cada una de nuestras plantas y unidades. Así, hemos invertido más de 5,1 millones de euros en la mejora de nuestras plantas de procesado, campos de cultivo y proyectos de investigación y desarrollo.

El grueso de la inversión se lo ha llevado la unidad de negocio de IV gama. Un total de 2,5 millones de euros se han destinado a obra civil, instalaciones y maquinaria de la segunda sala de elaboración de *toppings* en Antequera (Málaga). Además, se han iniciado reformas para mejorar las oficinas y el taller de mantenimiento de la planta de Riba-roja de Túria (Valencia) y también en esta planta se ha desarrollado una nueva línea de producción para la elaboración de SuperSalads.

La segunda inversión más potente se ha destinado a la unidad Agrícola, en concreto más de un millón de euros asignado a la renovación y mejora de los invernaderos en diferentes fincas agrícolas de las que dispone nuestra compañía y la ejecución de proyectos para el cultivo de brotes tiernos en campo e invernadero.

Asimismo se han destinado más de 1 millón de euros en I+D+i que ha dado como resultado el lanzamiento y prueba de más de una veintena de productos para responder a las nuevas tenden-

cias y necesidades de clientes y consumidores. Por otro lado, en el área de Alimentación Infantil se han finalizado las inversiones de la nueva línea para la elaboración de 'es avena' de Sun&Vegs, y la renovación de la planta de agua por un sistema más sostenible (osmotizado).

El crecimiento de la compañía también ha llevado a una importante inversión a nivel de transformación digital. De este modo, se han invertido un total de 357.000 euros en proyectos relacionados con digitalización y nuevas tecnologías.

Principales inversiones

IV gama y Nutrición

2,7 M€

Finalización de la línea V gama de Antequera y desarrollo de la línea de fabricación de supersalads. Finalización línea 'es avena', mejora instalaciones agua en Carlet.

Unidad de negocio Agrícola

1M€

Colocación y mantenimiento de plásticos de invernaderos de las diferentes fincas agrícolas

I+D e innovación

1M€

Digitalización y nuevas tecnologías

0,35M€

Antequera: 15 años de crecimiento e innovación

Nuestra planta de Antequera (Málaga) ha cumplido 15 años, siendo una pieza clave en nuestro objetivo de ser líderes en calidad, servicio, competitividad y crecer de forma sostenible a través de la innovación continua.

La planta malagueña se puso en marcha en 2003 y desde entonces ha contado con una inversión acumulada total de 23,5 millones de euros y ha pasado de 30 a 178 empleados en 2018. Antequera hoy significa talento, innovación, flexibilidad, eficiencia y, sobre todo, gran potencial de crecimiento para todo el grupo.

En el pasado ejercicio, la planta de Antequera elaboró 80 millones de unidades de producto. Aquí se elaboran las ensaladas en bolsa y mezclar y listo dentro de la categoría de comida completa, bolsas microondables de verduras y hortalizas 100% naturales, y además esta planta centraliza la producción para toda España de muchas referencias de barquetas como Ensalada de Salmón, Ensalada de Jamón, Ensalada de Queso de Cabra o Ensalada Aloha Poke, entre otras.

Además, desde 2016 la planta tiene dos salas especialmente acondicionadas para la elaboración de los *toppings*, que se distribuyen al resto de plantas de IV gama del grupo en España y también a clientes internacionales. Estas instalaciones cuentan con una capacidad de producción de 55 millones de bandejas de *toppings* al año.

Para celebrar estos 15 años de éxitos y crecimiento, organizamos una jornada de puertas abiertas para los empleados y sus familias, que pudieron visitar la planta y conocer los productos que cada día salen de sus líneas gracias al trabajo de sus familiares. Además también se hizo entrega de un presente a aquellas personas que cumplían 15 años en la empresa.



La planta de Antequera (Málaga) ha celebrado su 15º aniversario con un día de puertas abiertas para las familias de todos sus empleados. Foto central: Paco Carrillo, jefe de planta, junto con las personas que cumplieron 15 años como trabajadores de la compañía.

Crecimiento sostenible: nuevos clientes, nuevos mercados

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 18 años hemos mantenido un crecimiento continuo, basado en unos principios que sabemos que nos llevarán a ser la compañía de producto fresco y saludable preferida por los consumidores, creando valor a largo plazo para nuestros accionistas, trabajadores, colaboradores y consumidores.

Así, en 2018 hemos vuelto a registrar una vez más un crecimiento histórico para la compañía, alcanzando la cifra de 308 millones de euros en ventas consolidadas en todo el grupo, un 21,7% más que en el ejercicio anterior. Este crecimiento se debe en parte al desarrollo de nuevos productos y nuevos clientes en las diferentes unidades de negocio en España, así como a la integración de Thurländer.

Como dato destacado este año figura el importante incremento de las ventas a mercados internacionales en todas las unidades de negocio. Así, el 27% de la facturación del grupo procede ya de clientes fuera de España, frente al 12% que suponía en 2017. En detalle, en el área Agrícola la facturación internacional supone ya el 29% de las ventas, en IV gama el 26% y en Nutrición esta cifra se sitúa en el 27%.

Listos para consumir, el área más relevante

En cuanto al peso de facturación por unidades de negocio, "listos para consumir" sigue siendo la que

mayor porcentaje de ventas aporta al grupo, con un 57%; le sigue el área agrícola, que representa el 32% y finalmente la unidad de Alimentación Infantil y Nutrición supone el 11% de las ventas totales.

Así, en el último ejercicio el área de listos para consumir ha obtenido una facturación de 198 millones de euros, lo que supone un incremento del 42,5% respecto a 2017. Las plantas de IV gama en España y Alemania han producido 214 millones de unidades de ensaladas y vegetales listos para consumir (+13,5%), lo que ha supuesto un volumen procesado de 52.000 toneladas.

La unidad de negocio de Nutrición, por su parte, ha experimentado un crecimiento del 1,1% en su facturación, llegando a los 26,6 millones de euros. A nivel de volumen, la planta de Carlet ha alcanzado una producción de 31 millones de unidades de tarritos y *pouches* para alimentación infantil y otras soluciones para toda la familia (+6% respecto a 2017).

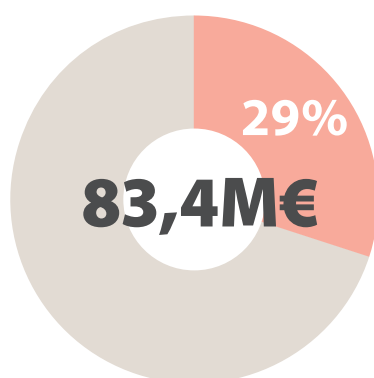
En el caso del área Agrícola, la facturación en 2018 ha sido de 83,4 millones de euros, un 5% menos que en el ejercicio anterior; un descenso motivado por el cambio de modelo en la estructura comercial de la unidad. El volumen de producción del surtido de directos ha alcanzado las 90.000 toneladas.

El balance de este ejercicio refuerza nuestra idea de seguir trabajando como hasta ahora, poniendo en la base de nuestra estrategia la innovación, la diversificación de clientes y el desarrollo de nuestras personas.

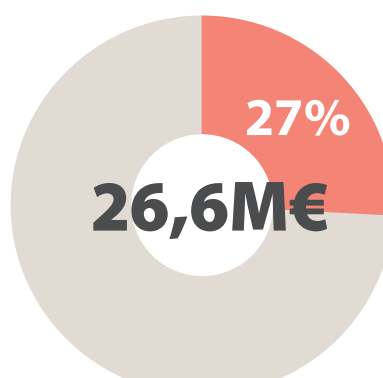
Peso de las unidades de negocio



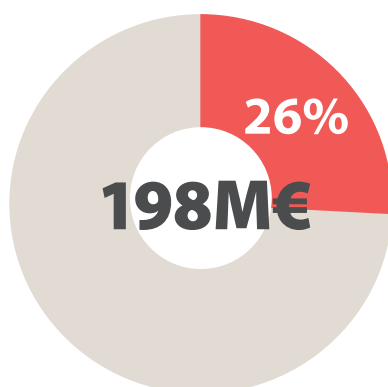
Facturación internacional



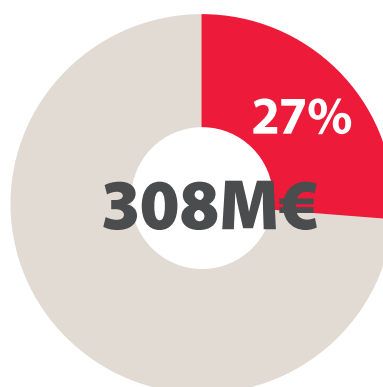
Agrícola



Nutrición



IV gama



GAC

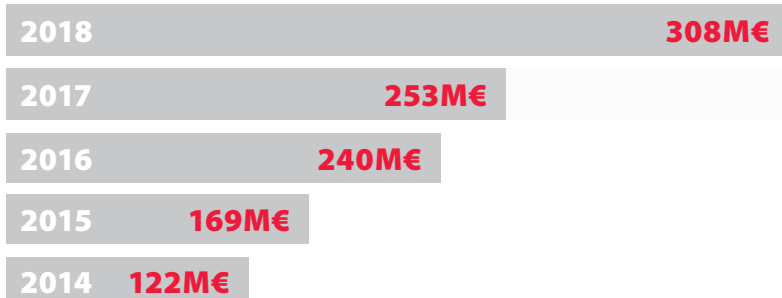
Facturación por unidades de negocio

	2018	2017	Variación
IV GAMA	198M€	139M€	+42,5%
NUTRICIÓN	26,6M€	26,3M€	+1%
AGRÍCOLA	83,4M€	87,8M€	-5%
	308M€	253,1M€	+21,7%

Cinco años de crecimiento

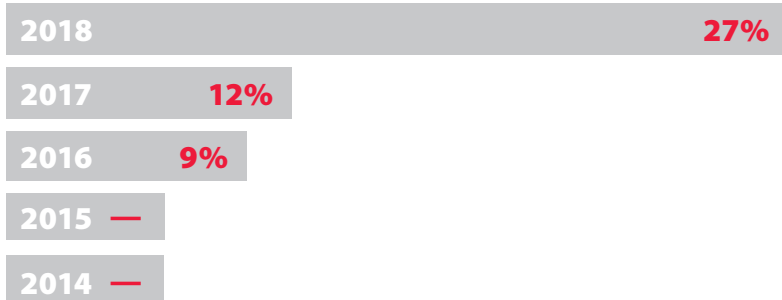
En 2018 hemos alcanzado un nuevo hito en nuestra historia como compañía. Un año más hemos conseguido récord de facturación, consolidando así una trayectoria de crecimiento especialmente acentuado en los últimos 5 años.

FACTURACIÓN



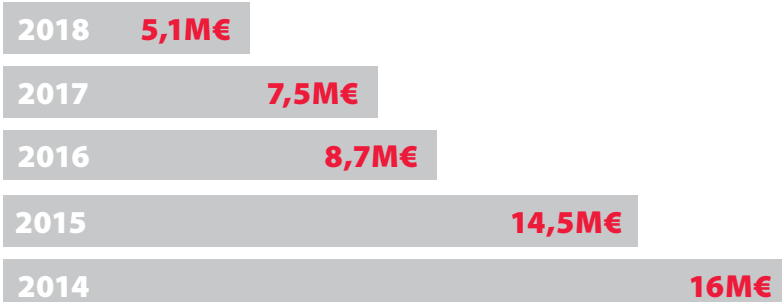
308M€ de facturación en 2018 (+21,7%).

VENTAS INTERNACIONALES (% SOBRE EL TOTAL)

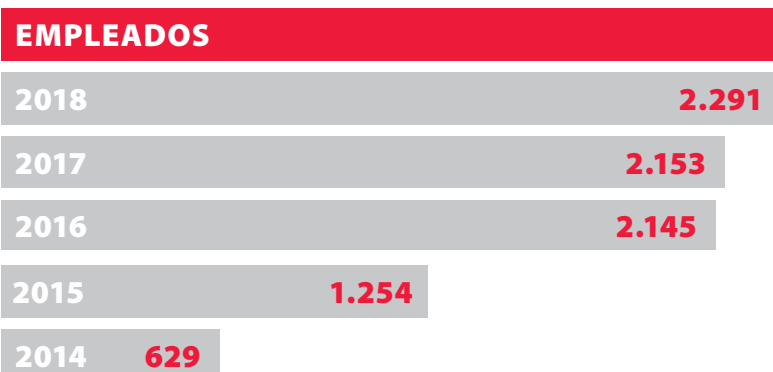


+27% de las ventas proceden de mercados internacionales.

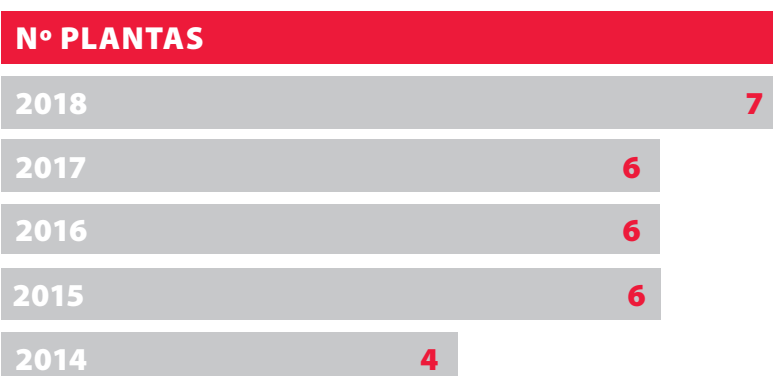
INVERSIÓN



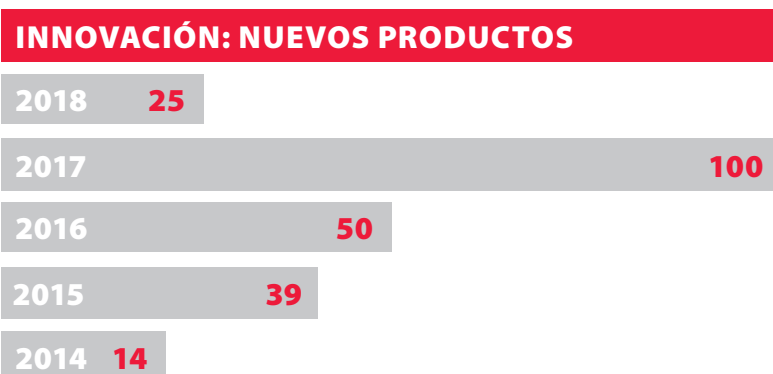
50M€ Inversión acumulada en 5 años.



2.291 empleados.
+138 en 2018.



7 plantas de
procesado.



+200
innovaciones en
5 años.



214M de
unidades de
ensaladas en 2018
(+13,5%).

