



BIENVENIDOS MÜLLER Y NOVANATURA



Memoria anual 2019

Memoria anual 2019



Alcance y proceso de elaboración de la Memoria Anual 2019

Este informe tiene como objetivo proporcionar una visión nítida del desempeño de nuestra actividad y de nuestro compromiso por impactar de manera positiva en nuestro entorno, desde una triple dimensión: económica, social y ambiental.

No solo estamos orgullosos de lo que hacemos, sino también de cómo lo hacemos. Por eso desde nuestros inicios, nos hemos abierto a la sociedad, con nuestros clientes, nuestros consumidores y nuestros proveedores con el fin de generar una relación y una comunicación honesta y transparente con todos los actores relacionados con nuestro negocio.

Esta memoria detalla también información de las actuaciones y las operaciones llevadas a cabo y, entre otros puntos, recoge la consolidación de la expansión internacional de nuestra compañía, las inversiones en nuevos procesos y en innovación o la apuesta por el desarrollo profesional de nuestras personas.

Nuestros clientes y proveedores, y la sociedad en su conjunto, pueden conocer de primera mano el equipo de personas, las marcas y los productos, así como el potencial productivo de nuestra compañía en materia agrícola e industrial. Nuestro empeño en crecer de manera sostenible y en apostar por la seguridad alimentaria, la calidad y la innovación, determina el vínculo abierto que queremos y debemos mantener con el entorno y con la sociedad.

En nuestro afán por consolidarnos como una compañía ligada al desarrollo sostenible, durante este ejercicio hemos renovado, con mayor fuerza si cabe, el compromiso con el cumplimiento de los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas para el decenio 2020-2030.

Nos comprometemos con el cumplimiento de los ODS integrando de manera transversal en toda la actividad los retos recogidos en estos objetivos para elegir las mejores opciones que mejoren la vida, de manera sostenible, de futuras generaciones. Por eso, valoramos en el conjunto de nuestro trabajo diario la sostenibilidad ambiental, el rigor con la seguridad y la calidad de los productos que elaboramos, y la eficiencia e innovación continua que siempre nos han caracterizado y forman parte de nuestra esencia.

La transparencia en las actuaciones de la empresa avala el funcionamiento de nuestra compañía. En un mundo en constante transformación, el compromiso con la sostenibilidad y el crecimiento moldea nuestra manera de ser.

MEMORIA ANUAL 2019

Grandes cifras
Carta del presidente
Hitos del año

QUIÉNES SOMOS

12

Nuestras raíces
Nuestro propósito
Nuestra propuesta de valor
Nuestra actividad
Nuestras marcas
Internacionalización:
Novanatura, Josef Müller y Thurländer

SOMOS RESPONSABLES

31

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

RAZONES DE ÉXITO

SOMOS PRODUCTORES

55

Agricultores del siglo XXI
Capacidad industrial
Con los mejores aliados

SOMOS LA REVOLUCIÓN SALUDABLE

69

Revolución saludable con acento local
Somos tendencia
Nuestros productos nos hacen únicos
Novedades

SOMOS INNOVACIÓN Y EFICIENCIA

87

Espíritu innovador
Eficiencia operativa
Servicio y competitividad
Nuestros clientes
Inversión para seguir creciendo
Crecimiento sostenible: mirando al futuro

GAC en gra

 **9 PLANTAS DE PROCESADO** 
      

21
FINCAS DE CULTIVO

PRESENTES EN
30 MERCADOS



 **4.000** 
HECTÁREAS DE
SUPERFICIE AGRÍCOLA

2.554
EMPLEADOS



Grandes cifras



324M€
DE FACTURACIÓN
(+5%)



INVERSIÓN
5,3M€

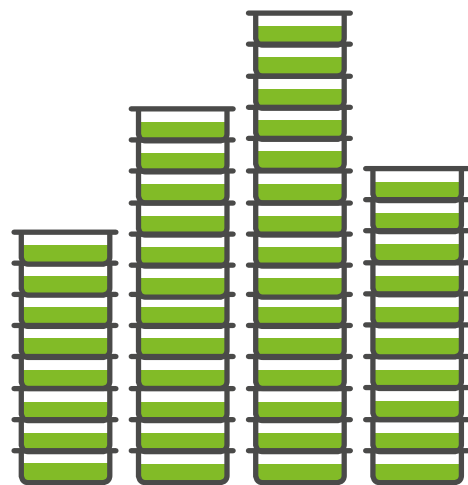


+300

REFERENCIAS
EN SURTIDO



35
MILLONES DE
UNIDADES DE TARRITOS
Y POUCHES



229 MILLONES DE
UNIDADES DE ENSALADAS
LISTAS PARA CONSUMIR

Carta del Presidente

El año 2019 ha sido un gran año, en el que hemos vuelto a crecer. Con un gran esfuerzo, hemos conseguido grandes hitos que nos enorgullecen.

Hemos crecido, sin duda, gracias a la adquisición por parte de GAC del negocio suizo Josef Müller Gemüse AG y del negocio italiano Novanatura srl. Ambas compañías, junto con la compra en 2018 de la alemana Thurländer Salate GmbH, nos acercan a la consecución de nuestros objetivos del plan estratégico GAC2020, centrados en la diversificación de clientes y países; así como en maximizar las sinergias de los negocios actuales, tanto comerciales como operativas.

Esta expansión internacional nos permite, además, crecer como compañía enfocada a productos frescos y saludables, con foco absoluto en las demandas de los clientes y las tendencias actuales. Hemos ganado nuevas capacidades, -como la fruta cortada o las ensaladas del día -, nuevos clientes, nuevos mercados...pero lo más importante: hemos incorporado a un equipo altamente profesional, enfocado al negocio y que, tras nueve meses, son ya parte de nuestro grupo.

Hemos crecido, por tanto, en talento, llegando a los 2.554 empleados, de 60 nacionalidades, que nos enriquecen y nos hacen más flexibles y adaptables a las identidades locales. Personas que cada día nos esforzamos por tratar de cumplir nuestros objetivos y de continuar mejorando nuestros procesos en nuestro camino hacia la excelencia. Nuestra cultura y valores se sustentan en el desarrollo de nuestras personas gracias a programas como Top Managers, Junior Talent o GAC Forward, que abarcan desde la captación del talento de jóvenes universitarios a la formación continua de nuestros empleados en cada una de sus fases en la compañía. En el último año, 37 personas han sido promocionadas internamente.

En un momento clave para el sector agrícola, y con las dificultades climatológicas vividas en nuestros campos en el sureste español,



hemos sido capaces de mejorar nuestra gestión del proceso comercial y hemos conseguido darle más valor a nuestros productos, pero aún nos queda un camino que recorrer a nivel productivo. La mejora en la agricultura es infinita, y GAC sigue desarrollando estrategias innovadoras como el proyecto de cultivo en altura Farmitank. Un sistema de cultivo totalmente cerrado y aislado del exterior, donde cultivamos diferentes tipos de productos pudiendo influir en cualquiera de las variables externas que influyen en su crecimiento, ahorrando más del 95% de agua que se utiliza en los sistemas tradicionales, minimizando los fertilizantes y erradicando los fitosanitarios. Todo un ejemplo de sostenibilidad medioambiental.

Otro de los aspectos más importantes que nos han permitido crecer ha sido el desarrollo comercial que ha experimentado el grupo. Este es el camino: enfoque absoluto al cliente, defendiendo nuestros valores como compañía. Hemos incrementado de manera notable la posición de nuestras marcas Sun&Vegs y Byba, en mercados como el portugués, donde ya estamos presentes en la totalidad de la gran distribución, el italiano, donde hemos introducido las ensaladas completas o las posiciones ganadas en China gracias a nuestros productos para bebés.

Este año hemos seguido transformando GAC en una compañía multinacional. Esta transformación organizativa ha tenido como pilares la creación de la estructura internacional y el diseño de la central de compras, que estoy seguro serán la base para el crecimiento futuro, facilitando la gestión a largo plazo.

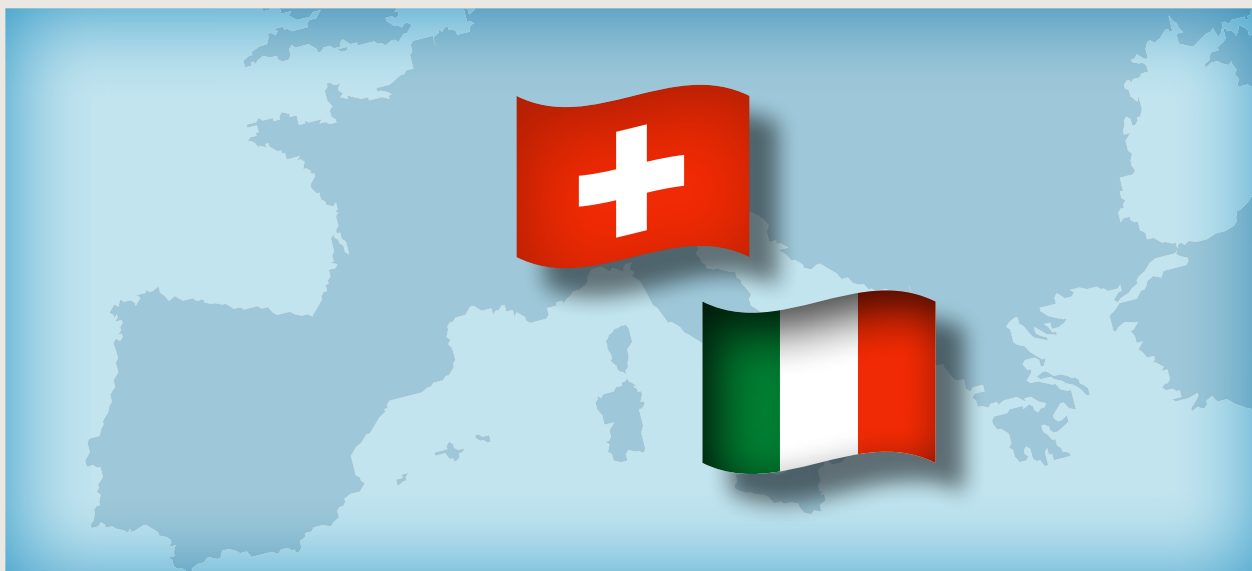
Una gran compañía, pero con nuestros principios inalterables: garantizar la seguridad alimentaria y calidad de nuestros productos, el servicio puntual y continuado a los diferentes países, cada uno con su propia idiosincrasia en cuanto a necesidades y regulaciones, y por supuesto garantizar nuestra competitividad y eficiencia en la fabricación de nuestros productos, productos innovadores y de tendencia, para ayudar a nuestros consumidores a llevar una alimentación saludable y equilibrada en cualquier momento y en cualquier lugar. Inversiones como es dotar de laboratorio propio a las fábricas de Alemania, Suiza e Italia, demuestra nuestra apuesta por la sostenibilidad del negocio.

Hoy somos un gran grupo multinacional que se ha ido consolidando a lo largo de 20 años de evolución. Esta evolución se materializará a lo largo de 2020 en una nueva propuesta y un nuevo discurso a nivel corporativo, con una visión y una ambición más internacional que estamos seguros nos ayudará a proyectar una imagen de compañía sólida, global y cercana al mismo tiempo.

Ahora toca mirar hacia delante, toca continuar INNOVANDO, creciendo, mejorando cada día todos nuestros procesos, buscar constantemente sinergias dentro del grupo y, en definitiva, mantenernos en este camino de la excelencia en el que siempre nos hemos querido desarrollar.

| Joaquín Ballester Martinavarro
| Presidente

Hitos del año



Nuestra revolución saludable sigue cruzando fronteras: llegamos a Italia y Suiza

Durante 2019 hemos consolidado nuestra proyección internacional con la adquisición de dos nuevas plantas: Novanatura, en Italia y Josef Müller Gemüse, en Suiza, especializadas en el segmento de frescos listos para consumir o cocinar. Con estas incorporaciones, crece nuestra facturación fuera de España, con el 40% de nuestras ventas, de un total de 324 millones de euros (+5% que el año anterior). —P. 24



Revolución saludable con marcas propias Sun&Vegs y Byba

—P. 23



Implantamos Laboratorios de autocontrol en seguridad alimentaria

Integración a todos los niveles y el más importante, el de la seguridad alimentaria como base de unificación de buenas prácticas de fabricación y orientación al consumidor. —P. 48



Investigación e innovación agronómica: Farmitank 2.0

—P. 60



Nuevos productos

Nuestro surtido de IV gama sigue creciendo con nuevas referencias, como la fruta cortada lista para consumir, los snacks untables 100% vegetales o las ensaladas 'ultra-fresh' Daily bowl.—P. 76

Transformación digital: hacia una industria 4.0

Seguimos creciendo también a nivel tecnológico para ofrecer mayor eficiencia y competitividad en nuestra gestión diaria.—P. 95



Inversión continua en innovación y eficiencia

Durante 2019 hemos destinado 5,3 M€ a la mejora de todos los centros productivos de la compañía, a las fincas cultivo y al desarrollo de proyectos de investigación.—P. 102



Llegamos a China con nuestra marca Byba

Nuestra marca de alimentación infantil Byba aterriza en el mercado asiático y continúa su expansión en toda Europa.—P. 99

Quiénes somos

En GAC somos mucho más que una empresa dedicada a la alimentación. Somos una compañía multinacional, experta en la elaboración de alimentos frescos y saludables, que nace para revolucionar el mercado a través de un universo de productos equilibrados, de tendencia, pensados y elaborados para disfrutar en cualquier momento del día y en cualquier lugar.
Bienvenido a la revolución saludable.



Nuestras raíces

1946

E. Martinavarro
España

Pioneros en la comercialización de cítricos en la distribución organizada

1969

Josef Müller Gemüse
Suiza

Pioneros en el negocio de IV gama en Europa

1997

Agromediterránea
España

Compañía con más de 20 años de experiencia en el campo

1999

Thurländer
Alemania

Pioneros en IV gama en Alemania

2000

Verdifresh
España

Nace nuestro negocio de IV gama en España. Pioneros en el desarrollo de ensaladas completas, de lo que somos absolutos líderes en cuota de mercado y en innovación

2003-2007

Verdifresh
España

Expansión de Verdifresh por España, con plantas productivas en: Valencia, Málaga, Burgos y Tenerife
Pioneros en el negocio de IV gama en Canarias

2008

Novanatura
Italia

Nace nuestro negocio de IV gama en el norte de Italia

2010

Alnut
España

A través de la innovación, desarrollamos nuestra propia línea de *baby food* en España. Pioneros en el desarrollo de *smoothies* en *pouch* transparente y soluciones vegetales, acorde con nuestro compromiso nutricional

2017

Sun&Vegs y Byba

Líderes en productos e innovación, nacen nuestras propias marcas de producto fresco y baby food

2018-2019

Estrategia Glocal

Cambio de paradigma. Compañía multinacional con visión global, gestionada localmente

Nuestro propósito

Nuestra filosofía constituye la base de nuestra cultura como compañía, habla sobre nuestra misión, nuestra visión, los valores comunes que compartimos y que nos permiten focalizarnos en unas estrategias claras para alcanzar un crecimiento sostenible en el tiempo.

MISIÓN

En GAC revolucionamos la alimentación saludable. Por ello, nuestra misión es ayudar al consumidor a mantener una alimentación equilibrada, pero siempre de forma fácil, apetecible y de tendencia, que le permita disfrutar del día a día, en cualquier momento y en cualquier lugar.

VISIÓN

Queremos 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 accionistas, trabajadores y colaboradores, generando un impacto positivo en nuestro entorno.

VALORES COMPARTIDOS

Todas las personas que formamos GAC compartimos unos mismos valores:

Innovación. El legado de GAC es una historia ligada a la innovación, tanto en productos como en procesos, para ofrecer la mejor relación seguridad-calidad-servicio-precio.

Espíritu HOLD. Higiene, Orden, Limpieza y Disciplina son los cuatro pilares fundamentales que nos permiten asegurar la máxima calidad y seguridad alimentaria en nuestras instalaciones, procesos y productos.

Excelencia. Nuestra organización fomenta la búsqueda de metas cada vez más altas. La mejora continua y el espíritu crítico son una de las claves de nuestro éxito.

Eficiencia. Apostamos por la eficiencia productiva como motor de la rentabilidad y como

elemento clave de nuestro compromiso con la sostenibilidad.

Compromiso. En GAC, estamos comprometidos con la sostenibilidad, cuidando de nuestro entorno a nivel nutricional, social, económico y medioambiental.

Honestidad. Somos una compañía íntegra, transparente, honesta y confiable. Cumplimos con la legislación vigente y contamos con nuestro propio Código Ético.

Pasión. Es lo que sentimos por nuestras raíces, por nuestro legado innovador, por el campo y por nuestros productos, los cuales son el mejor reflejo de nuestros valores y lo que nos hace únicos.



ESTRATEGIA

Hemos definido unas estrategias que nos enmarcan en la consecución de nuestro crecimiento sostenible:

Compromiso con el talento. Apostamos por el crecimiento de nuestras personas y buscamos que éstas sean embajadoras de nuestros valores y nuestros productos, fomentando un fuerte orgullo de pertenencia.

Visión global, gestión local. Somos una compañía multinacional, diversa en localizaciones, culturas, mercados y clientes. Por ello, apostamos por una gestión local enfocada a las necesidades de cada cliente y cada mercado, visualizando globalmente oportunidades y éxitos que nos permiten ser ágiles en los proyectos locales.

Expertos en operaciones. Buscamos siempre la máxima eficiencia operativa, la adaptación, la flexibilidad y las últimas tecnologías en todos nuestros procesos con un objetivo irrenunciable: ofrecer productos con mejor relación calidad-servicio-precio.

Líderes en productos. Espíritu innovador, altos estándares de calidad, dedicación al servicio y, por consiguiente, competitividad, son las claves

de nuestro liderazgo de mercado en productos. Convertimos las tendencias de alimentación en novedades que se anticipan a las demandas de nuestros consumidores.

Enfoque al cliente. No existe proyecto empresarial exitoso sin una orientación completa y absoluta hacia nuestros clientes. Por ello, nuestra respuesta es ser transparentes y confiables, trabajando día a día para mantener nuestro liderazgo en productos y nuestra excelencia en operaciones para ofrecer la mejor propuesta de valor y la máxima competitividad.

Rentabilidad como motor del crecimiento responsable. Queremos que nuestro crecimiento sea responsable y rentable, haciendo partícipes de nuestro éxito a todos cuantos nos han ayudado a conseguirlo. Primamos la rentabilidad sobre el crecimiento, pues solo de esta manera podemos aportar un mayor valor. Queremos que nuestros productos mejoren la vida de nuestros consumidores, garantizar empleo y bienestar social, generando riqueza y cuidando de nuestro entorno.

GAC board

Un equipo para crecer, con visión global y gestión local

El equipo directivo de GAC se focaliza en el desarrollo de los objetivos de nuestro proyecto **Growing**, dirigido a garantizar el crecimiento sostenible de nuestro grupo.

Consolidado ya como grupo multinacional, hemos afianzado nuestra posición en el mercado europeo gracias a la incorporación de las nuevas compañías, Josef Müller Gemüse, con sede en Suiza y

Novanatura, ubicada en Italia. Hemos acelerado la consecución de nuestros objetivos, centrados en la diversificación de clientes y mercados y en maximizar las sinergias de los negocios actuales, tanto en el ámbito comercial como operativo.

GAC apuesta por generar confianza en nuestros clientes a través de innovadoras propuestas de valor, sustentadas en nuestras marcas Sun&Vegs y Byba.

Seguimos la senda hacia el liderazgo y la sostenibilidad, en una clara apuesta por convertirnos en la compañía de producto fresco y saludable preferida por clientes y consumidores.



Esther Verdú (Dirección de Procesos y Sistemas Integrados)
Fernando Bas (Dirección Legal, Comunicación y RSC)
Cristina Puchades (Dirección Desarrollo de Negocio)
Jesús Gómez (Director Compras GAC y Director de Agromediterránea)



Joaquín Félix (Dirección Unidad de Nutrición)
Rafael Boix (Dirección General, CEO)
José Daniel Bóveda (Dirección IV Gama Iberia)



José Ramón Martínez (Dirección IV Gama Internacional)
Antonio González (Dirección Organización y Personas)
Federico Ponte (Dirección Financiera y TIC)

Abrimos los horizontes de nuestra compañía: siempre con la misma esencia

El campo, la tierra, la semilla y los brotes son nuestras raíces. Y aquí sigue estando una de las razones de nuestro éxito. No solo son los elementos sobre los que se sustenta nuestra actividad, también simbolizan la evolución de nuestra trayectoria: desde el origen, en el campo, hasta el corazón de nuestro negocio y nuestros productos, expresando el dinamismo y la expansión de la compañía a lo largo de los años.

Nuestra actividad está centrada en el universo de la comida saludable. Hacemos que la alimentación saludable y equilibrada sea más fácil, accesible y apetecible que nunca. Nuestros productos son tendencia y nos permiten disfrutar del día a día, en cualquier momento y lugar, una máxima que hemos querido llevar y compartir con clientes y consumidores de todo el mundo.

Y este es el camino que queremos seguir. No nos ponemos límites. Creemos en el presente y

Mirando al futuro iniciamos una nueva etapa llena de retos y éxitos

trabajamos cada día para dar lo mejor de nosotros mismos, pero siempre con la vista puesta en el futuro.

Por ello, durante los últimos años hemos abierto los horizontes de nuestra compañía para seguir llevando nuestra revolución saludable cada vez más lejos. Un propósito que hemos abordado a través del crecimiento internacional del grupo y la expansión de nuestro negocio más allá de nuestras fronteras. Y lo hacemos manteniendo nuestra esencia, fieles a lo que somos, a lo que nos define y nos ha hecho únicos. Conscientes de que lo mejor, está por venir.

“Con el paso de los años, las organizaciones –como las personas– cambian, evolucionan y crecen, pero la esencia, la identidad, permanece invariable”

Rafael Boix, CEO

Nuestra compañía se sustenta sobre unos sólidos pilares que, aún intangibles, son desde nuestros orígenes parte de nuestra esencia: innovación, crecimiento, talento y sostenibilidad, una base que nos guía en el desarrollo de nuestra actividad y que hemos desarrollado en los siguientes proyectos:



Este proyecto nos permite abordar nuestra transformación organizativa, potenciando la gestión local de las unidades, la adaptación local de productos y recetas, así como las colaboraciones sociales allí donde estamos presentes, siempre con una visión global.



El compromiso con la economía circular, eje del programa **Clever7**, nos guía en la reducción de envases y embalajes, en especial del plástico, buscando alternativas más sostenibles y asegurando el origen reciclado o la reutilización de los materiales.



Este proyecto se centra en la mejora de la calidad nutricional de nuestros productos e incide especialmente en la composición del producto, el control de alérgenos y la transparencia en el etiquetado.



Con **eSHARE** afrontamos la transformación digital de nuestra compañía con el fin de adaptarnos mejor y más rápido a los cambios del entorno. Se sustenta en una fuerte apuesta por la innovación tecnológica orientada a la industria 4.0.



SAFETYSHIELD pone el foco en la seguridad alimentaria y el fortalecimiento de los sistemas de prevención y las certificaciones de calidad, así como el control analítico de nuestros productos y la colaboración con institutos tecnológicos y universidades.



En nuestro compromiso con el medio ambiente, este proyecto se centra en un uso sostenible de los recursos, especialmente agua y energía. Las certificaciones medioambientales y el desarrollo de actuaciones a favor de la sostenibilidad refuerzan esta actividad.



Estamos fuertemente comprometidos con el talento de nuestras personas. Contamos con programas de desarrollo, oportunidades en el extranjero, que potencian el aprendizaje y el crecimiento del equipo.



Profundizamos en el uso eficiente de pesticidas y fertilizantes para alcanzar el objetivo de residuo cero en nuestros productos. Nuestro surtido de productos BIO crece año en año.



El legado de GAC es una historia ligada a la innovación. Somos pioneros en todo aquello a lo que nos dedicamos, especialmente innovamos en nuestros productos, pero también en nuestros procesos.



Es el proyecto para el crecimiento sostenible y expansión de la compañía para llevar a nuevos mercados nuestra revolución saludable. Implica sinergias en toda la cadena, desde el aprovisionamiento hasta el departamento comercial.



Higiene, Orden, Limpieza y Disciplina. Trabajamos con sistema, planificando y controlando todos los procesos, sencillos, pero con sistemas robustos. Tenemos foco absoluto en la calidad y seguridad alimentaria en nuestras instalaciones, procesos y productos.

Nuestra actividad

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

Unidad de negocio Agrícola

Somos productores. Desde hace más de 20 años cultivamos nuestras fincas y acondicionamos los vegetales directamente en el campo para garantizar la máxima frescura y una logística más sostenible.

Cultivamos nuestros vegetales en 4.000 hectáreas de superficie agrícola, en el sureste de España y en las Islas Canarias, donde producimos 34 variedades de verduras y hierbas aromáticas. Nuestro centro logístico y de procesado está ubicado en Dolores de Pacheco, Murcia (España).

Además, contamos con un Centro de Innovación Agronómica, situado en la provincia de Valencia (España). Un gran laboratorio de I+D enfocado a la sostenibilidad agrícola, orientado a la mejora y desarrollo de nuevas variedades, como los brotes tiernos y los *microgreens*. Y donde también miramos al futuro con proyectos como el Farmitank, donde estamos estudiando un sistema de cultivo totalmente controlado para poder garantizar productividad y sostenibilidad en cualquier localización y época del año.

Unidad de negocio IV gama

Seleccionamos, preparamos, lavamos y envasamos esos mismos vegetales directos del campo para ofrecer un innovador surtido de listos para consumir o cocinar.

Ofrecemos desde ensaladas en bolsa o *bowl*, a vegetales y hortalizas en bolsa para microondas, o platos frescos para cocinar al vapor. Este año añadimos una nueva categoría de productos a nuestro portafolio, puesto que en nuestra planta

en Suiza contamos con un variado surtido de fruta cortada lista para consumir.

Contamos con una potente red industrial formada por 7 centros productivos de IV gama: 4 de ellos en España -Antequera (Málaga), Aranda de Duero (Burgos), Riba-roja de Túria (Valencia) y Granadilla de Abona (Tenerife)- y otros 3 en el resto de Europa -Thurland (Alemania), Novara (Italia) y Hünenberg (Suiza)-.

Unidad de negocio Nutrición

Elaboramos más de 100 referencias, desde purés de frutas y verduras para bebés, a postres lácteos, *smoothies* y alternativas vegetales al yogur, en prácticos formatos de tarritos y *pouch*. El 50% de estas referencias cuentan con certificado BIO.

Contamos con productos adaptados a todas las etapas del desarrollo infantil, desde los 6 meses. Son recetas naturales, sin conservantes ni colorantes. Además, innovamos para desarrollar soluciones de nutrición familiar que cubran nuevos hábitos y tendencias de consumo con productos 100% vegetales, como *smoothies*, y productos de base vegetal alternativos al yogur. Elaboramos estos productos en nuestra planta de Carlet (Valencia).

Dentro de una visión global de las tendencias, en todas nuestras unidades de negocio, desarrollamos nuestros productos con una visión local, adaptándonos a los gustos y necesidades de los consumidores locales, a través de nuestro proyecto **BeGLOCAL**.

Nuestros centros de producción y campos de cultivo

Agrícola

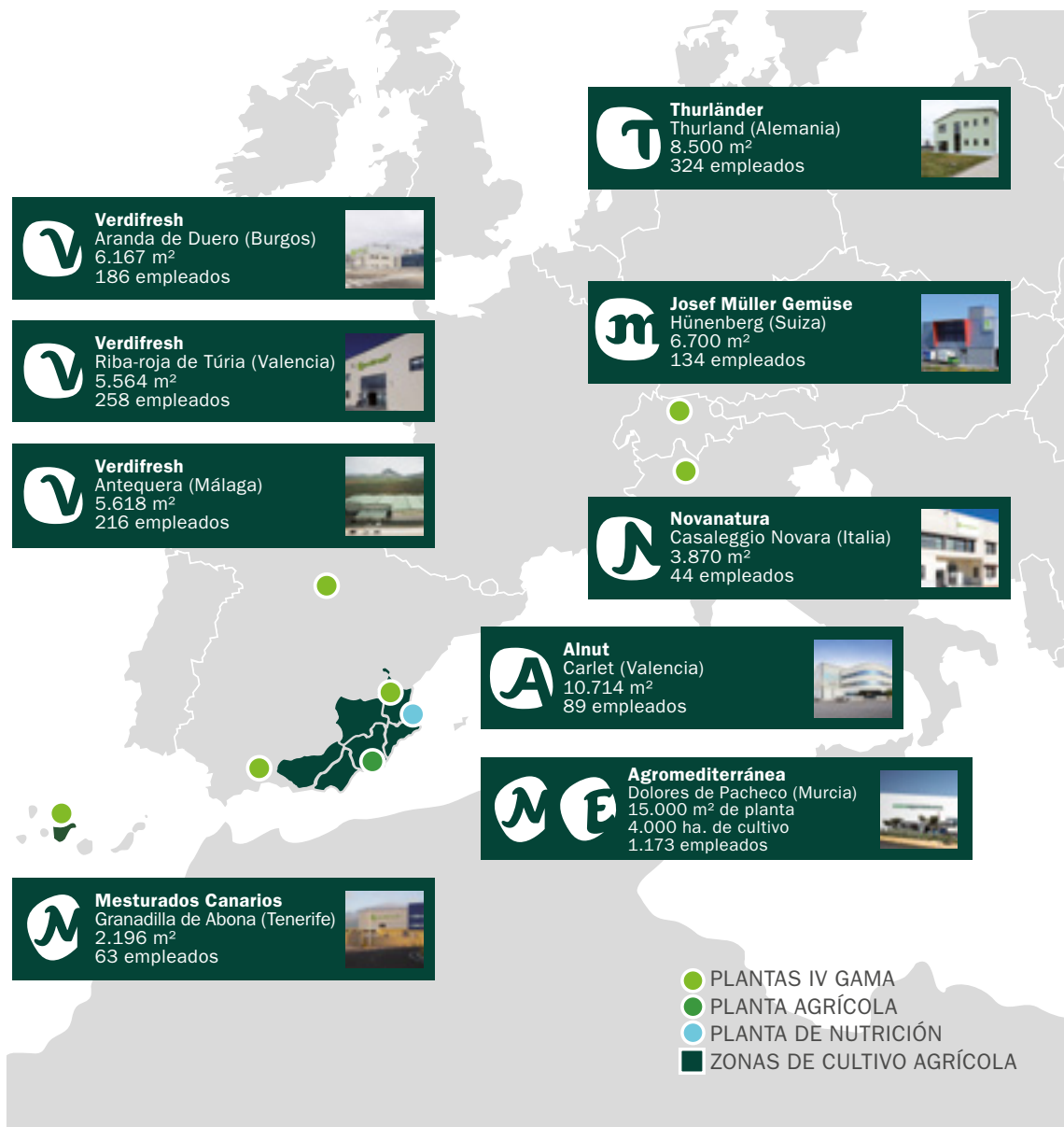
- Vegetales directos del campo
- Surtido con sello ecológico

IV gama

- Ensaladas listas para consumir
- Vegetales y hortalizas listos para cocinar
- Fruta cortada

Nutrición

- Purés de fruta y verduras para bebés
- Purés lácteos
- *Smoothies* y cremas de verduras untables
- Alternativas vegetales al yogur



Nuestras sedes, nuestra huella

Ofrecemos soluciones adaptadas a cada cliente, desde el desarrollo concreto de producto a servicios personalizados. Abogamos por el trabajo conjunto y la innovación colaborativa para lograr relaciones de confianza y a largo plazo con nuestros clientes.

Agrícola



Es nuestra unidad especializada en la elaboración de productos agrícolas directos del campo. Desarrollamos soluciones integrales personalizadas de suministro de producto fresco, desde la semilla hasta la entrega. Trabajamos con las principales cadenas de distribución de Europa.

IV gama

Verdifresh, Mesturados Canarios, Thurländer, Müller y Novanatura son nuestras unidades especializadas en la categoría de listos para consumir o cocinar.



Elaboramos productos de IV y V gama adaptados a las necesidades de nuestros clientes, y desarrollamos soluciones para canales como Food Service, Horeca o *vending*. Somos líderes de mercado en España y con cobertura en Portugal y Francia.



Ofrecemos productos listos para consumir hechos en y para Canarias, incluyendo además soluciones para Food Service y Horeca, adaptadas a las necesidades y gustos locales. Mesturados Canarios es líder de mercado en las Islas.



En Alemania, somos la marca líder en ensaladas en formato *bowl*. Desde esta planta desarrollamos más de 50 referencias destinadas a las principales cadenas de distribución en el centro de Europa: Dinamarca, Austria, Polonia o Países Bajos, entre otros.



Pioneros y líderes en IV gama en Suiza en la categoría de ensaladas listas para consumir. Desarrollamos productos diferenciados como fruta cortada lista para consumir. Trabajamos con las principales cadenas de distribución del mercado suizo, así como de Food Service.



Novanatura está especializada en la elaboración de ensaladas listas para consumir y en *snacks* vegetales untables. Desarrollamos para nuestros clientes innovadoras referencias de IV gama y soluciones para los canales Food Service y Horeca, abarcando toda Italia.

Alimentación infantil y nutrición



Especializados en la elaboración de productos de alimentación infantil y nutrición familiar. Ofrecemos soluciones adaptadas a las necesidades de clientes en todo el mundo, desde el desarrollo de recetas y productos, hasta el diseño de *packaging* o servicios específicos de llenado y envasado. Con Alnut podemos abarcar cualquier cliente global.

Nuestras marcas

La revolución saludable tiene marcas propias

Comercializamos un amplio surtido de productos frescos y saludables a través de nuestras marcas propias Sun&Vegs, BIO Sun&Vegs y Byba.



Con 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 desde ensaladas y platos frescos listos para comer o cocinar, a mezclas de hortalizas y verduras listas para cocinar, además de alternativas al yogur en base vegetal ideales para completar una dieta equilibrada. Con S&V llegamos a más de 25 países, principalmente europeos y todo tipo de canales.



Con el foco puesto en la innovación y en un consumo más sostenible, contamos con una línea de productos certificados BIO. El surtido BIO S&V abarca, desde vegetales directos del campo a ensaladas completas, y vegetales listos para consumir.



Es nuestra marca especializada en alimentación infantil, con soluciones para bebés a partir de los 6 meses y niños en distintas fases de crecimiento. Con Byba ofrecemos purés de frutas y verduras para bebés, y postres lácteos en formato *pouch* y tarrito. Con nuestra marca actualmente presentes en Europa y Asia, podemos abarcar a todos los mercados internacionales.

Construyendo nuestro liderazgo internacional

Muchos de los retos y éxitos actuales de la compañía tuvieron su génesis en 2015, cuando aprobamos nuestro plan estratégico y se sentaron las bases del nuevo modelo basado en un crecimiento sostenible y en la expansión internacional.

Con 2015 llegaron nuevos mercados, clientes y consumidores. Así nacieron nuestras marcas Byba, para la comercialización de productos de alimentación infantil en mercados internacionales, y Sun&Vegs, para productos frescos, que arrancó en Portugal en 2017. Establecida la base para el crecimiento orgánico de la compañía, en 2018 reforzamos el proyecto de internacionalización con la incorporación de la primera planta fuera de España, Thurländer Salate en Alemania, y posteriormente Novanatura, en Italia y Josef Müller Gemüse, en Suiza, especializadas en el segmento de frescos listos para consumir o cocinar, y que junto a la planta alemana, nos han permitido impulsar una de nuestras áreas de negocio clave en el mercado europeo. Hoy nuestros productos llegan a mercados de todo el mundo. La facturación internacional y por exportación ha alcanzado este ejercicio el 40% de la facturación total.

Para abordar la evolución de la compañía, dentro el proyecto **beGlocal**, hemos desarrollado importantes transformaciones en todas las áreas. Hemos creado la Dirección de IV gama Internacional, liderada por Jose Ramón Martínez, y siguiendo el proyecto **Growing**, enfocada al crecimiento sostenible y diversificación de clientes y mercados, hemos aumentado la potencia comercial de IV gama internacional y de alimentación infantil.

Novanatura: nuestra revolución saludable llega a Italia

GAC llega a Italia, concretamente a Cassalegio di Novara, entre las regiones de Lombardía, Piamonte, Liguria y el Valle de Aosta, donde se concentra el 38% del mercado de listos para consumir en Italia.

Novanatura tiene como clientes a las principales cadenas de distribución del mercado italiano, así como las cadenas de Food Service. La actividad principal consiste en la elaboración de ensaladas listas para consumir, tanto en formato bolsa como bowl, así como productos frescos para cocinar. Además, también comercializa snacks vegetales untables como guacamole, tzatziki, hummus, segmento con gran potencial crecimiento.

Con 3.900 m² de superficie industrial y una producción anual cercana a las 3.000 toneladas, la planta dispone de líneas para la producción de ensaladas listas para consumir, mix de verduras listas para cocinar y envasado de untables. Así, en los últimos 5 años, se ha invertido cerca de 1 M€ en el desarrollo de nuevas instalaciones y equipos. A lo que hay que añadir la inversión realizada durante este año 2019 para la adecuación de la planta a los estándares de calidad y producción más exigentes. Entre otros, se ha creado un laboratorio interno propio de seguridad alimentaria y calidad, y se ha implementado la primera línea de envasado para ensaladas en formato bowl.

Con esta incorporación consolidamos nuestro posicionamiento en Europa, sumando nuevos mercados y reforzando nuestra misión de convertirnos en la empresa de productos frescos y saludables preferida por clientes y consumidores.

Aunamos fortalezas: compartimos innovación

Nueva línea: hemos aumentado la capacidad productiva y de innovación de la planta a través de la implantación de la primera línea de ensaladas en formato bowl, incluida en el proyecto **Growing**. Desde noviembre el consumidor italiano puede acceder a las ensaladas en barqueta a través de nuestra marca Sun&Vegs.



Laboratorio propio: con el foco puesto en la seguridad alimentaria, dentro de nuestro proyecto **SAFETYSHIELD**, hemos definido como prioritario para la integración de la planta italiana, la instalación de un laboratorio de calidad que permita realizar los análisis microbiológicos in situ y adaptado a los estándares y referenciales propios de la compañía en materia de seguridad y calidad.

NOVANATURA EN CIFRAS

44

EMPLEADOS

10,6M€

FACTURACIÓN

+50

REFERENCIAS EN SURTIDO

3.900m²

SUPERFICIE INDUSTRIAL

14,7M

UNIDADES VENDIDAS



La integración de Novanatura

Lo que puedo recordar de nuestros primeros momentos en territorio italiano es aquello que podemos ver en el equipo de Novanatura de hoy en día: un gran sentimiento de pertenencia de empresa, un equipo humano que brinda una acogida excepcional y una gran ilusión por aprender, mejorar y conseguir retos que hagan crecer nuestra empresa. El proceso de integración a todos los niveles ha hecho que la gestión del cambio sea nuestro día a día. Pese a la vorágine por la que hemos atravesado en todas las áreas, ha sido un verdadero placer ver cómo, poco a poco, nuestro plan de integración llevado a cabo directamente por los equipos, se ha materializado y, lo más importante, nuestra filosofía y nuestros valores, iban calando cada día más en Casaleggio. Tengo la total confianza que esto permanecerá en el tiempo, permitiendo afrontar el largo camino que nos queda por delante, lleno de ilusiones y retos.



Esther Verdú
Responsable de Integración

Josef Müller Gemüse: Nuestra revolución saludable llega a Suiza

El crecimiento de GAC ha conseguido otro hito dentro de nuestro proyecto **Growing**, con la incorporación del negocio: Josef Müller Gemüse, una compañía suiza especializada en ensaladas listas para consumir y fruta cortada. Con Josef Müller recibimos en GAC un legado con más de 50 años de historia.

La planta de procesado fue fundada en 1969, y se encuentra en Hünenberg, en el cantón de Zug, en el norte de Suiza. En la actualidad integran el equipo de Müller 134 empleados.

La empresa está especializada en la elaboración de productos listos para consumir: ensaladas en formato bolsa y *bowl*, vegetales frescos listos para cocinar, además de fruta cortada lista para consumir, un valor añadido y diferencial de la compañía. Además, cuenta con un cuidado surtido de ensaladas *ultra-fresh*, listas para consumir en el día y elaboradas con ingredientes *premium*.

Dispone de una red de distribución multicanal y entre sus clientes se encuentran las principales cadenas de distribución, así como de Food Service y Horeca del mercado suizo.

La planta cuenta con una superficie de 6.700 m² y dispone de unas instalaciones con maquinaria de alta tecnología en el sector de listo para consumir. Además, está certificada para la fabricación de productos ecológicos. En este centro se elaboran más de 35 referencias de surtido, en distintos formatos y capacidades.

La incorporación de Josef Müller Gemüse consolida nuestra expansión internacional y nos posiciona

más cerca de los objetivos de nuestra estrategia como compañía, que no es otra, que diversificar clientes y países y maximizar las sinergias de los negocios actuales, tanto a nivel comercial como operativo.

JOSEF MÜLLER GEMÜSE EN CIFRAS

134

EMPLEADOS

26,6M€

FACTURACIÓN

+35

REFERENCIAS EN SURTIDO

6.700m²

SUPERFICIE INDUSTRIAL

16,9M

UNIDADES VENDIDAS

4.300

TONELADAS PRODUCIDAS



Equipo de la planta de procesado de Müller

Proyectos a destacar

Laboratorio propio: hemos inaugurado un laboratorio de calidad que nos permite realizar análisis de producto terminado en la propia planta. Se trata de un proyecto enmarcado dentro del proyecto **SAFETYSHIELD** de la compañía en materia de seguridad y calidad.

50 aniversario de Josef Müller Gemüse

Para celebrar estos 50 años de éxito y crecimiento, organizamos una jornada a la que asistieron tanto el presidente de la compañía, Joaquín Ballester, como el anterior propietario y fundador de JMG, el señor Josef Müller.

Empresa especializada en ensaladas y fruta cortada lista para consumir, celebra estos 50 años de historia siendo líder en el mercado suizo en la categoría de fruta cortada. La planta lleva desde 1969 ofreciendo productos frescos, en formatos prácticos, que facilitan al consumidor llevar una alimentación más saludable.

Nueva sala fruta lista para consumir: se ha acometido la modernización de nuestra planta con el fin de impulsar la línea de fruta, para lo que se ha diseñado una nueva fábrica que servirá de plataforma para el desarrollo de este negocio. Esta actuación estará operativa en el primer semestre de 2020 y cuenta con una inversión de 1,85 millones de euros.

La integración de Josef Müller Gemüse

El 13 de marzo dimos la bienvenida a nuestros nuevos compañeros helvéticos y daba comienzo el proceso de integración. Conocimos en detalle la realidad de la planta, de nuestros clientes y del nuevo mercado y buscamos las sinergias entre nuestras fortalezas. Así, en cuestión de semanas, los primeros camiones cargados de Murcia, con nuestras materias primas estaban saliendo hacia Suiza. También fuimos capaces de implantar eficazmente diferentes módulos de SAP, desarrollar conjuntamente nuevas recetas para los proyectos de ensaladas *ultra-fresh* o introducir la marca Sun&Vegs en Suiza en uno de nuestros clientes. ¡Hasta hemos podido celebrar el 50 cumpleaños de la compañía!

Volviendo la vista atrás, no puedo concluir sin dar mi más sincera enhorabuena y profundo agradecimiento a todos y cada uno de nuestros compañeros por el gran trabajo, esfuerzo y dedicación.



Alfredo García Lorenzo
Responsable de Integración

Thurländer refuerza nuestra posición en Europa

Durante 2019 se ha cumplido un año de la incorporación de Thurländer Salate a la familia GAC. Hoy Thurländer refuerza su posición de líder en el país germano en el segmento de ensaladas listas para consumir en formato *bowl*.

Alemania ha sido un mercado prioritario para nuestra compañía desde el 2015, cuando iniciamos la estrategia de exportación, en las áreas agrícola y de nutrición infantil. La incorporación de Thurländer en 2018 nos ha permitido sumar nuevos mercados para la expansión de una de las áreas de negocio clave del grupo: la producción de ensaladas listas para consumir.

El proceso de integración y adaptación llevado a cabo durante 2019 ha sido un proceso altamente satisfactorio que nos ha brindado sinergias comerciales y operativas a nivel de grupo desde el primer momento. Además, nos ha permitido acercarnos al objetivo del proyecto **Growing**, que no es otro que el crecimiento sostenible a través de la diversificación de clientes y países.

Se han reforzado los equipos y diseñado una estructura organizativa que permita abordar el futuro crecimiento.

Hoy en día, la planta de Thurländer es parte fundamental del engranaje de nuestro grupo. La empresa alemana ha reforzado su relación con los principales clientes, gracias al impulso en innovación que le ha permitido ampliar la oferta de ensaladas completas y generar la confianza necesaria para seguir creciendo con el suministro de nuevas referencias de bolsas de ensalada.

THURLÄNDER EN CIFRAS

324

EMPLEADOS

48,6 M€

FACTURACIÓN

+50

REFERENCIAS EN SURTIDO

8.500m²

SUPERFICIE INDUSTRIAL

11.900

TONELADAS DE PRODUCCIÓN

37,6M

UNIDADES VENDIDAS

La planta germana cuenta con una superficie de 8.500 m² y se ha fortalecido la capacidad industrial en 2019 para garantizar a los clientes y consumidores un innovador surtido de productos, con los máximos estándares de calidad.

Desde la planta en Thurländ (Sajonia-Anhalt), que cuenta con 324 empleados, en la actualidad elaboramos más de 50 referencias que se suministran a las principales cadenas de distribución



del centro de Europa, concretamente a Alemania, Dinamarca, Austria, Suiza, Holanda y Polonia.

Los equipos de I+D locales y del grupo han trabajado conectados para adaptar las recetas a los gustos y necesidades de cada mercado, dentro del proyecto **beGLOBAL**, incrementando la actividad en mercados adyacentes.

Fruto de la sinergia entre plantas, durante 2019 se han lanzado nuevos formatos de en-

saladas en *bowl* tipo *snack*, se han introducido nuevos *toppings* y se ha ampliado el número de propuestas.

Dentro del proyecto **SAFETYSHIELD**, durante 2019 hemos implantado un laboratorio interno en la planta siguiendo los referenciales del grupo en materia de seguridad alimentaria y calidad.

Nuestra revolución saludable va asentándose en Alemania.



**SOMOS
RESPONSABLES**

El Pacto Mundial de Naciones Unidas

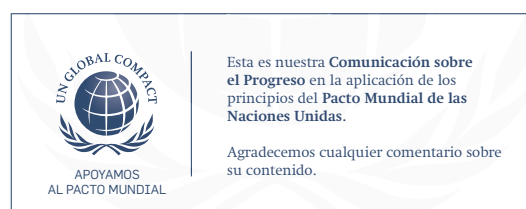
Desde nuestros orígenes como compañía hemos alineado acciones, proyectos y operaciones a una estrategia global de responsabilidad social y desarrollo sostenible. Estos principios están plenamente alineados con los objetivos del Pacto Mundial de Naciones Unidas.

Este marco nos ha proporcionado unas directrices en materia de protección de los Derechos Humanos, regulación de las normas laborales o de protección del medio ambiente, entre otros, que hemos asumido como parte de nuestra esencia y nuestra manera de actuar responsablemente, tanto a nivel interno como externo.

Queremos tener un papel fundamental y participar activamente en la transformación y evolución

hacia una sociedad más sostenible. Por este motivo, desde 2011 hemos renovado cada año con plena firmeza nuestro compromiso y adhesión a los principios defendidos en el Pacto Mundial de las Naciones Unidas.

Nuestra memoria recoge las acciones de nuestra compañía relacionadas con los ODS a lo largo de 2019.



Código Ético y modelo Compliance

Nuestro Código Ético es el eje nuclear, transversal y común de nuestra Política de Compliance, y aplica a todos nuestros negocios y países

Nuestro modelo de prevención de delitos (modelo Compliance) parte de un elemento nuclear, transversal y común a todos los negocios y países: Nuestro Código Ético y de Conducta. A partir del mismo, en el último año hemos diseñado y desarrollado un programa de cumplimiento, identificando los principales riesgos legales y operativos que se pueden dar en cada una de nuestras unidades de negocio. También se han revisado cada uno de los procedimientos internos implantados, para evitar y/o mitigar en la medida de lo posible cada uno de los riesgos identificados.

Si la implantación de un modelo Compliance real y eficaz es de por sí una tarea difícil, la variable de la internacionalización añade cierta dificultad al proceso. Hemos puesto mucho esfuerzo en tener presente esa diversidad y trabajado para garantizar

que, hasta el último de nuestros empleados se impregne de la cultura de cumplimiento del grupo con independencia de su ubicación geográfica.

Así, hemos optado por un modelo de gestión global que parte de la definición de pautas y estándares comunes de actuación para toda la compañía, junto a un proceso homogéneo para la gestión de los riesgos, pero sin perder de vista el carácter local de nuestras unidades y la adaptación necesaria a cada jurisdicción.

Este modelo exige de una labor de revisión y actualización continua, impulsada desde el Comité de Ética, con actividades de formación periódica interna y con un claro objetivo de comunicar a nuestros empleados y colaboradores: nuestra apuesta firme en un modelo de prevención de delitos que sea piedra angular de la sostenibilidad del grupo.

Valencia, 31 de marzo de 2020

Estimado Secretario General,

De nuevo, un año más tengo la satisfacción de transmitirle la renovación de nuestro compromiso con los principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas. Unos principios que, sustentados en cuatro pilares fundamentales como son los Derechos Humanos, el medio ambiente, las normas laborales y la lucha contra la corrupción, continuamos desarrollando con un fuerte compromiso en nuestra compañía.

Junto a esta carta, remitimos la Memoria Anual de nuestro grupo donde se detalla la actividad, así como las estrategias y las actuaciones impulsadas durante el año 2019 en materia de responsabilidad corporativa a nivel económico, social y ambiental. Igualmente damos cuenta de nuestra consolidación como compañía multinacional, gracias a la adquisición de dos nuevas empresas en Europa. Un crecimiento que, como no podría ser de otra manera, se sustenta sobre los principios y objetivos de desarrollo sostenible.

En este ejercicio, hemos seguido creciendo y ya contamos con 2.554 empleados de 60 nacionalidades distintas. La proyección internacional de GAC nos enriquece, nos hace más flexibles y nos permite adaptarnos a las identidades locales. Nuestro compromiso con la igualdad y la diversidad también tiene cifras concretas. La plantilla está integrada por un 49,9% de mujeres y un 50,1% de hombres, de los cuales un 94% cuenta con un contrato a tiempo completo y un 83% indefinido.

Nuestro foco en la sostenibilidad se ha traducido en el refuerzo de nuestras acciones para afrontar la situación de emergencia climática que ha azotado el territorio donde cultivamos nuestros vegetales, nuestros campos a orillas del Mediterráneo. El sector agrícola se encuentra en un punto crucial y frente a las dificultades climatológicas que viene sufriendo el sureste español, no cabe otra opción que reducir al máximo nuestra huella ecológica, desde nuestros campos y cultivos a nuestros centros productivos.

Nuestro foco en la sostenibilidad nos hace ir más allá y, en la apuesta por la innovación y la investigación, queremos poner en valor nuestro Centro de Innovación Agronómica (CIAM), centrado en el desarrollo de nuevos procesos y métodos de cultivo más sostenibles, y donde continuamos avanzando con éxito en el proyecto Farmitank, dirigido a estudiar un sistema de cultivo totalmente controlado para poder garantizar la productividad y la sostenibilidad en cualquier localización y época del año.

Por otro lado, en nuestro compromiso por impactar de manera positiva en el entorno en el que operamos, durante 2019 hemos continuado apoyando diferentes proyectos de la Cruz Roja Española, la Asociación Española contra el Cáncer (AECC). Asimismo hemos mantenido nuestro acuerdo para la donación de productos a la Federación Española del Banco de Alimentos (FESBAL) y hemos colaborado en diferentes comidas y carreras solidarias.

Impulsamos una visión del crecimiento innovadora y sostenible, que es compartida por nuestros trabajadores y trabajadoras, y que deseamos trasladar con fuerza al resto de la sociedad. Vamos a seguir trabajando con más empeño, si cabe, para seguir gestionando nuestra actividad de manera sostenible y responsable. Por ello, mediante esta carta, queremos renovar un año más nuestra adhesión al Pacto Mundial de las Naciones Unidas.

Atentamente,



Joaquín Ballester Martinavarro
Presidente de GAC

Comprometidos con el Desarrollo Sostenible

Los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) han sido, desde su aprobación en 2015, un hito con el que GAC está totalmente comprometido para responder a los desafíos locales y globales actuales, desde la reducción de la pobreza y las desigualdades, a la lucha contra el cambio climático o la promoción de la diversidad y el progreso de nuestra sociedad.

Queremos aportar nuestra semilla para crear una sociedad más sostenible

En el año 2020 se inicia, según las Naciones Unidas, una década de acciones ambiciosas que exige la aceleración de las soluciones sostenibles a los principales retos que plantea hoy nuestro mundo y alcanzar así los objetivos establecidos en la agenda 2030.

En este marco internacional, el sector agroalimentario español adaptó los Objetivos de Desarrollo Sostenible al sector, para hacerlos más cercanos y alcanzables, mediante la propuesta de 30 retos, en su mayoría relacionados con el Objetivo 12, “Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles”, con el Objetivo 2, para promover la gestión agraria eficiente, y con el Objetivo 3, “Salud y Bienestar”, que busca extender una dieta y estilo de vida saludable.

Guiados por este desafío, desde GAC queremos ser parte de este movimiento imparable y aportar nuestra semilla para crear un planeta más sostenible. Por ello hemos integrado en nuestra estrategia

empresarial de manera clara estos retos, que además son plenamente compartidos e impulsados por todas las personas en las diferentes unidades que integran nuestro grupo, desde los campos a los centros productivos, y que se manifiesta con total nitidez en el compromiso con la salud y la misión de revolucionar la alimentación saludable.

En consonancia con nuestra actividad, y siguiendo los principios del ODS 2, enfocamos nuestro esfuerzo a la eficiencia en la gestión agraria eficiente y de los recursos naturales, especialmente del agua. Además, también apostamos por la promoción de una dieta y estilo de vida saludable, con nuestros productos frescos y saludables, y asegurando un etiquetado claro y transparente, respondiendo al ODS 3. Asimismo, siguiendo los principios del ODS 12 potenciamos el uso de envases, reciclables y reutilizables, trabajando además por una gestión sostenible de la cadena de suministro para reducir al máximo el desperdicio alimentario.



Nuestra contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible

ODS 2. HAMBRE CERO



Promocionamos una gestión agraria eficiente de los recursos naturales, especialmente del agua, y promovemos prácticas de cultivo sostenible y ecológico. En nuestros campos trabajamos para conseguir un “residuo

cero” en las cosechas.

Ayudamos a nuestros proveedores para impulsar una producción agraria, ganadera y pesca sostenible, con procedimientos de evaluación continua.

ODS 3. SALUD Y BIENESTAR



Queremos revolucionar la alimentación saludable ayudando al consumidor a mantener una alimentación equilibrada con

nuestro innovador surtido, que ofrece también variedades y referencias con sello ecológico.

Contamos con las certificaciones internacionales más destacadas en materia de seguridad alimentaria y calidad. Durante 2019 hemos implantado laboratorios internos en todas las plantas internacionales, consiguiendo que las 9 plantas del grupo cuenten ya con estas instalaciones.

ODS 5. IGUALDAD DE GÉNERO



Estamos comprometidos con la diversidad y con la igualdad. Globalmente, la plantilla está formada por un 49,9% de mujeres y un 50,1% de hombres. Además, impulsamos una cultura empresarial de tolerancia cero hacia cualquier forma de discriminación.

ODS 8. TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



El crecimiento económico de nuestra compañía es sostenible e inclusivo. Apostamos por el empleo estable y de calidad, el talento y el desarrollo profesional, garantizando unas condiciones laborales dignas y un entorno laboral

seguro y saludable.

Las prácticas sociales de los productores de fruta y verduras las evaluamos mediante el módulo GRASP del estándar GLOBAL GAP, que tiene en cuenta la seguridad laboral, la protección de la salud y los intereses sociales de los trabajadores en empresas agrícolas.

ODS 9. INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



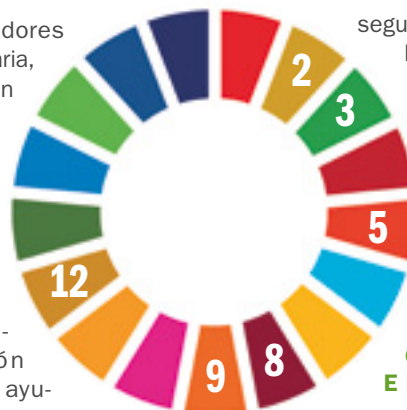
Utilizamos sistemas tecnológicos avanzados y disruptivos en la empresa que nos permiten potenciar la innovación, la eficiencia y productividad bajo criterios de sostenibilidad a través de toda la cadena de valor.

ODS 12. 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 el eco-diseño y nuevos materiales más sostenibles para nuestros productos. Además, garantizamos un etiquetado claro y visible en nuestros productos, que facilite una información transparente y fiable.



Responsables con nuestras personas

Durante 2019 nos hemos consolidado como compañía multinacional y hemos afianzado nuestra posición internacional, gracias a la incorporación de dos nuevas plantas en Europa. Nuestro grupo crece, pero no lo hacemos solos. Sabemos que nuestro crecimiento está intrínsecamente ligado a nuestras personas, un equipo responsable y comprometido, que cada día aporta lo mejor para superar los grandes desafíos de nuestro sector y liderar nuestra revolución saludable.

A 31 de diciembre de 2019, un total de 2.554 personas formaban parte de nuestra plantilla en los diferentes centros de trabajo en España, Portugal, Alemania, Suiza e Italia. Pero este número es mucho más que una cifra, representa a todas y cada una de las personas que formamos parte de este grupo y refleja nuestra apuesta por convertirnos en una compañía que trabaja activamente para crear relaciones sólidas y duraderas con nuestros empleados.

Por ello, apostamos por el empleo estable y de calidad, y por el desarrollo profesional de nuestras personas. El compromiso en este ámbito se traduce a día de hoy en que 8 de cada 10 personas cuenta con un contrato indefinido (83%) y un 93,8% con un contrato a jornada completa.

Durante 2019 hemos aumentado nuestra plantilla en España un 5% y a nivel de grupo un 11%, lo que supone 263 empleos más. Dentro de nuestras unidades, un año más ha sido la de IV gama la que mayor incremento ha registrado. Así, en conjunto cuenta con 1.225 empleados, un 8% más que el anterior ejercicio, un aumento derivado principalmente de la integración de las nuevas plantas en Suiza e Italia, que de manera conjunta emplean a 178 personas.

 **2.554**
PERSONAS EN PLANTILLA

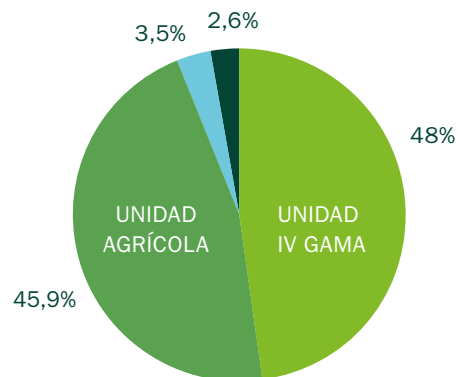
 **83%**
CONTRATO INDEFINIDO

 **94%**
JORNADA COMPLETA

 **49,9%**
MUJERES

 **50,1%**
HOMBRES

 **60**
NACIONALIDADES



EMPLEADOS POR UNIDADES DE NEGOCIO
El 45,9% de los empleados pertenece a la unidad Agrícola, el 48% a la Unidad de IV gama, el 3,5% a la Unidad de Nutrición y el 2,6% restante pertenece a la estructura corporativa del grupo.

El reto de la diversidad

Como compañía responsable estamos comprometidos con la diversidad real y efectiva en todas sus dimensiones, y la inclusión socio-laboral, lo cual es un reto en un año en el que hemos integrado un gran número de personas, llegando a contar con 60 nacionalidades en el grupo.

Creemos y reivindicamos la diversidad de las personas, con independencia de su género, edad, religión o nacionalidad. Además, para nuestra compañía, la diversidad aplicada al talento permite impulsar ideas más creativas e innovadoras, con diferentes puntos de vista y experiencias y, en definitiva responder a los retos y desafíos de nuestro sector y a las necesidades de nuestros clientes en los diferentes mercados.

El compromiso con la diversidad y con la igualdad forma parte de nuestra esencia y manera de hacer las cosas. Globalmente, la plantilla está formada por un 49,9% de mujeres y un 50,1% de hombres.

Actualmente, nuestra plantilla está formada por personas de 60 nacionalidades, provenientes de cuatro continentes diferentes. Una diversidad y riqueza cultural que potencia la tolerancia, el conocimiento, la innovación y nos ayuda a crecer cada día como empresa y como ciudadanos de una sociedad global.

La diversidad de nuestro equipo nos hace crecer cada día, fortalece nuestra competitividad y nos permite contar con el mejor equipo de personas

La diversidad está también presente en nuestro día a día a través de los diferentes perfiles que componen los equipos de nuestras unidades de negocio: desde operarios de campo o de logística hasta ingenieros especializados en tecnología de los alimentos, robótica o diseño industrial, y expertos en nutrición, marketing o logística, entre otros.



Estamos comprometidos con la igualdad entre hombres y mujeres. En términos globales, nuestra plantilla está compuesta por un 49,9% de mujeres y un 50,1% de hombres. Además nuestra cultura empresarial es de tolerancia cero hacia cualquier forma de discriminación en el entorno laboral.



El crecimiento económico de nuestra compañía es sostenible e inclusivo. Apostamos por el empleo estable y de calidad, el talento y el desarrollo profesional de nuestras personas, garantizando unas condiciones laborales dignas y generando oportunidades de promoción y crecimiento.



Formación y desarrollo

Somos una empresa atractiva para el talento interno y externo, y un ejemplo de compañía que apuesta por el crecimiento profesional de las personas. Para ello contamos con diversos programas formativos que sirven, tanto para potenciar el carácter dinámico de la organización como de las personas que la integran, generando oportunidades de crecimiento profesional y de promoción interna. Englobados dentro del proyecto **TalentLAB**, contamos con diferentes programas que van desde la captación del talento de jóvenes universitarios a la formación continua de empleados en cada una de sus fases en la compañía.

Junior Talent

Es nuestra apuesta por la formación, la captación del talento y el desarrollo de los futuros líderes de la compañía, con un claro enfoque a la movilidad y la internacionalización.

Dirigido a jóvenes profesionales recién licenciados, el programa ofrece un completo itinerario de formación continua y *mentoring*, en el que los seleccionados conocen la esencia de nuestra compañía y realizan un recorrido rotativo por diferentes áreas durante un período aproximado de dos años para conocer el modo de trabajar de cada equipo y asumiendo responsabilidades desde el primer momento.

GAC Forward

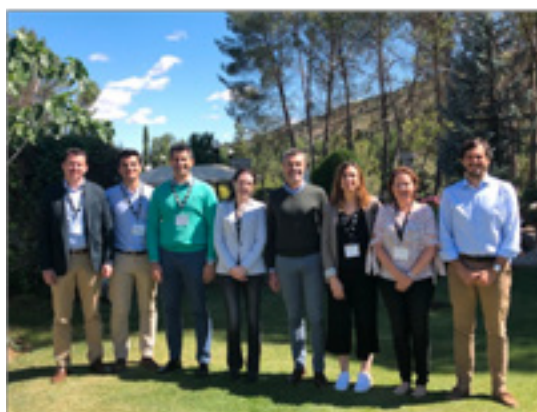
En este programa nos centramos en desarrollar las capacidades de liderazgo a todos los niveles de la organización, aportando conocimiento detallado sobre los procesos de internacionalización de la compañía. Con la preparación de nuestras personas en esta materia facilitamos la gestión del cambio en los procesos de integración de nuestras plantas de Thurländer en Alemania, Josef Müller en Suiza y Novanatura en Italia.

Desde la puesta en marcha, en enero de 2018, han participado una veintena de personas de diferentes áreas del grupo y 16 en esta segunda edición.

Top Managers

Es nuestro programa de desarrollo para los futuros líderes de la compañía, a los que se les prepara para asumir nuevas responsabilidades, gestionar proyectos y equipos transversales, así como afrontar los nuevos retos y oportunidades nacionales e internacionales de la organización.

Durante el pasado ejercicio, 9 empleados de la compañía han seguido un itinerario completo, con jornadas y reuniones con el Comité de Dirección, desarrollando proyectos bajo la supervisión del mismo o participando en actividades de *team building*. Tres de sus participantes han accedido al Comité de Dirección.



Participantes en el programa
Top Managers 2019



La formación y desarrollo de nuestros equipos es una de nuestras máximas prioridades y sigue la línea del ODS 4 sobre educación de calidad. Así, garantizamos que nuestros empleados tengan acceso a oportunidades de formación permanente que les permita crecer profesionalmente.

Creemos en el talento

La formación de los equipos es la semilla de nuestro crecimiento. Inés, Jorge y Paco son claros ejemplos de la firme apuesta de la compañía por

el desarrollo profesional y la creación de oportunidades a través de los distintos programas formativos de la compañía.



Inés Torán se incorporó a principios de 2018 como Técnico junior de Operaciones en Agromediterránea, formando parte de la tercera edición del programa Junior Talent.

“Desde mi incorporación a la compañía no he parado de crecer en todos los aspectos. A nivel profesional, participar en el proceso de integración de Josef Müller Gemüse en el grupo me ha aportado una visión global del negocio, conociendo mejor cada departamento involucrado en los procesos productivos y la importancia de cada uno para que el resultado sea exitoso”.

“Ha sido como hacer un máster a toda velocidad. Además, a nivel personal, me ha permitido trabajar hablando otros idiomas, practicando y mejorando mi nivel”.



Jorge Galán llegó a la compañía a mediados de 2018 como Técnico en el departamento de Operaciones de Verdifresh y durante este ejercicio ha participado como técnico de integración de operaciones en Novanatura.

“Ha sido un aprendizaje muy valioso. Profesionalmente, y siempre de la mano de Esther Verdú y de todo el equipo de integración internacional, he contribuido a la integración de un grupo de fantásticos compañeros a la compañía”.

“Solo puedo dar las gracias por haber podido participar de un proyecto que marca nuestra estrategia de crecimiento, tanto en el presente como en el futuro. Personalmente, me llevo a una pequeña familia italiana conmigo y mucho más que compañeros de trabajo.”



Paco Carrillo se incorporó a la compañía en 2015 como responsable de operaciones de Verdifresh en Antequera y dos años más tarde asumió el cargo de Jefe de Planta. Actualmente es Director de operaciones de Verdifresh y ha sido seleccionado para integrarse en el programa Top Managers.

“Participar en este programa, es una experiencia profesional enriquecedora. La actividad de *team building* me ha permitido conocer mejor a mis compañeros fuera del ámbito laboral. Además, la formación recibida ha sido muy positiva para mí. Me ha ayudado a conocerme mejor y también me permite poder aplicar en mi día a día todo lo aprendido”.

“Tengo el honor de pertenecer a una compañía como la nuestra, con cuya filosofía me identifico plenamente. Este grupo ha hecho realidad mi sueño, brindándome además la oportunidad de ser el Director de operaciones de la unidad IV gama Iberia”.

Formación y desarrollo profesional

En nuestro grupo sabemos que una parte muy importante del crecimiento y del éxito se sustenta en nuestras personas. Son nuestro mayor activo. Por ello apostamos por el talento, el desarrollo profesional y el crecimiento de nuestros empleados a través de la formación.

Este ejercicio ha sido un año de integración y consolidación, de análisis de las necesidades y sinergias con las nuevas unidades de negocio internacionales, seguido por el desarrollo de políticas, procedimientos, herramientas y modelos comunes. En un año marcado por la integración de nuestras nuevas plantas en Europa, ha sido fundamental la formación y comunicación interna para transmitir la filosofía, cultura y valores de la compañía a los nuevos compañeros.

Así, durante 2019 cerca del 70% de los empleados del grupo ha participado en alguno de los programas y cursos formativos desarrollados en materia de gestión, mejora de habilidades para el desempeño profesional o prevención de riesgos laborales.

Cuidamos de nuestras personas: la formación en prevención

Creemos que la cultura preventiva es la mejor herramienta para cuidar de nuestras personas y garantizar un entorno laboral seguro y saludable. Con nuestro proyecto **SAFETYSHIELD** nos comprometemos con la seguridad, y siempre vamos un paso más allá de la normativa legal en todos los países en los que contamos con centros de trabajo.

La formación en materia de prevención es fundamental en nuestra compañía. Así focalizamos el esfuerzo en controlar y mejorar con el objetivo de que todos los centros de trabajo, desde el campo a las plantas de producción, sean espacios laborales adecuados, seguros y saludables.

9.128

HORAS DE FORMACIÓN

80

CURSOS Y PROGRAMAS DE FORMACIÓN

37

PERSONAS PROMOCIONADAS INTERNAMENTE

Durante 2019 un total de 1.200 personas han participado en alguno de los programas de Prevención de Riesgos Laborales (PRL) que hemos organizado y que han supuesto 2.400 horas de formación.

Además, las instalaciones de los diferentes centros de trabajo así como los procesos son permanentemente revisados para eliminar o minimizar los factores de riesgo. Durante este ejercicio las unidades de negocio han sido sometidas, con éxito, a un total de 143 auditorías, inspecciones y seguimientos internos con el objetivo de evaluar la seguridad y aplicar mejoras. También hemos superado 85 auditorías realizadas por empresas externas y por los correspondientes organismos técnicos de la Administración.



Este año Verdifresh ha superado la auditoría reglamentaria de prevención de riesgos laborales, que garantiza el cumplimiento de la legislación en materia de prevención de riesgos laborales en sus tres plantas.

Verdifresh lleva dos años mejorando las condiciones de trabajo de forma continua y con ello sus resultados de incidencias, que se encuentran por debajo de la media del sector. Las inversiones han repercutido en todas las áreas de la empresa, reduciendo el riesgo en almacenes y zonas de producción.

El servicio de prevención propio de ESPACE, creado en 2018, nos ha permitido orientar la formación durante este año para las personas que ostentan puestos de mayor riesgo. Se han impartido 1.164 horas de formación en prevención para tractoristas, sobre uso de carretillas o primeros auxilios. Además durante este año hemos impulsado la campaña 'Trabajando sin accidentes' que tiene como objetivo reducir la siniestralidad en el campo.

Por otro lado, el 63% de la plantilla perteneciente a Alnut ha acudido a estos cursos, que han alcanzado las 252 horas; mientras que en la unidad de negocio de IV gama hemos impartido 38 cursos, en los que han participado 516 personas. En conjunto han sido 1.073 horas de formación práctica en materia de seguridad en el manejo de carretillas, plataformas, primeros auxilios y simulacros de incendios, que ponen a prueba las pautas que deben seguir los trabajadores en estas situaciones, así como formaciones en áreas específicas de prevención de riesgos como químicos, ruido y ergonomía.

PREVENCIÓN RIESGOS LABORALES

55

CURSOS

2.400

HORAS FORMATIVAS

1.200

EMPLEADOS QUE HAN RECIBIDO FORMACIÓN EN ESTE ÁMBITO

143

AUDITORÍAS INTERNAS

85

AUDITORÍAS EXTERNAS



Impulso de la prevención en Verdifresh Riba-roja

En esta planta contamos con el ejemplo de Begoña Lucia Mosaka, quien se esfuerza cada día por proteger a los componentes de su equipo, promoviendo la prevención mediante el calentamiento y estiramientos durante el turno de trabajo. Después de 15 años, la implicación de Begoña es un aliciente para todos.



Galardones a las mejores cuadrillas

A mediados de 2019 pusimos en marcha la campaña 'Trabajando sin accidentes', que tiene la misión de reforzar positivamente el trabajar cumpliendo con las normas de seguridad y aplicando la formación continua recibida para desempeñar las diferentes tareas que se realizan en el campo. En este tiempo, siete cuadrillas, sumando 66 trabajadores, han conseguido su premio y su reconocimiento.



Las personas son nuestro mayor activo. Garantizamos unas condiciones laborales adecuadas en toda nuestra cadena de valor y promovemos la formación en materia de prevención para crear un entorno laboral seguro y saludable en nuestros centros de trabajo, desde los campos a las plantas de procesado y oficinas corporativas del grupo.

Responsables con la sociedad

En nuestro compromiso con el desarrollo sostenible, centramos los esfuerzos en contribuir de manera activa a la mejora de los entornos locales, al tiempo que aportamos la semilla para conseguir un futuro más saludable.

Nuestras acciones en materia de responsabilidad social corporativa se han centrado en ámbitos tan importantes como el deporte, la vida sana, la educación y las acciones solidarias, que son la base de nuestra estrategia en este ámbito. Durante 2019 hemos continuado promoviendo iniciativas que refuerzan el propósito de crear un impacto positivo en la sociedad.

Impulsamos el deporte, una vida saludable, la educación y la solidaridad

Así, nuestros empleados han colaborado, un año más, en la campaña 'Ningún niño sin juguete' de la Cruz Roja Española. Entre todos, hemos contribuido a que más de 150 niños y niñas en riesgo de exclusión social de las áreas de Valencia, Antequera, Aranda, Tenerife y Cartagena reciban el regalo que pidieron en su "Carta de los deseos" en navidades.

La estrategia de RSC de la compañía tiene como objetivo alinear a todos los centros productivos en los mismos propósitos. Desde Thurländer, apoyamos el entorno social más próximo a través de donaciones a guarderías, clubes deportivos o retén de bomberos, entre otros.

Por cuarto año consecutivo, hemos participado en la VI Caminata Popular Ciutat de Carlet, organi-

zada por la Asociación Española Contra el Cáncer, para que sus corredores puedan reponer fuerzas con la donación de *pouches*, y hemos renovado nuestro compromiso con entidades deportivas y asociaciones culturales como las del área de Raguhn-Jeßnitz en Alemania, patrocinando actividades que favorecen la conciliación, el deporte y la salud.

También colaboramos con diversas entidades sociales locales y con la Federación de Bancos de Alimentos, a través de la donación de producto. Junto a otras empresas, aportamos alimentos para la comida solidaria organizada en Valencia por el Colegio Inmaculado Corazón de María y la ONGD Soñadores despiertos, que reunió a 400 personas sin recursos en fechas navideñas.

Los congresos de estudiantes relacionados con alimentación, también están en nuestro foco y aportamos productos saludables en diferentes eventos, como el Congreso Anual de Estudiantes de Tecnología de los Alimentos (AVECTA). Además, hemos sido con Sun&Vegs, marca colaboradora del encuentro anual Womprende, la comunidad que promueve y conecta el talento femenino en Valencia. El foro reunió a 350 asistentes que pudieron así poner en común sus ideas sobre el emprendimiento, la cooperación y la solidaridad femenina.





Estas son las principales organizaciones con las que hemos colaborado durante 2019.

Un equipo solidario y saludable

Durante este ejercicio, además, hemos impulsado acciones para el fomento de hábitos saludables, solidarios y sostenibles entre nuestros empleados, como las campañas de donación de sangre que han realizado varios de nuestros centros. Y como cada año, hemos fomentado la participación de nuestras personas en diferentes carreras solidarias, que son ya una tradición, como la Carrera de la Mujer contra el cáncer de mama en Valencia o la Carrera de las Empresas Valencianas, de la que fuimos marca colaboradora con 'es avena' de Sun&Vegs.

Compromiso con el sector agroalimentario

Impulsamos alianzas con centros tecnológicos, así como entidades y asociaciones empresariales y sectoriales para promover proyectos colaborativos generadores de valor en los entornos locales en los que operamos. Así hemos renovado un año más nuestra colaboración con la Cátedra de Responsabilidad Social Corporativa de la Universidad de Murcia.

También hemos renovado el compromiso con la iniciativa Better Training for Safer Food (BTSF)

de la Comisión Europea, con la colaboración del instituto tecnológico AINIA, y hemos participado entre otros, en el Máster en Tecnología de Envases, Embalajes y Logística que organiza la Fundación ITENE junto con el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC).

En 2019 hemos seguido apostando por la formación, impartiendo charlas y recibiendo visitas de institutos, universidades, centros tecnológicos o asociaciones de consumidores en nuestros centros, y que les permite conocer de primera mano nuestras innovadoras instalaciones, los procesos de producción y nuestros productos.



A través de la donación de alimentos colaboramos con entidades que ayudan a las personas más desfavorecidas o en riesgo de exclusión social.



La colaboración con asociaciones empresariales, sectoriales y educativas refuerza nuestro compromiso en el desarrollo de proyectos sostenibles.



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

Responsables con el medio ambiente

Nuestras raíces y el tipo de productos que elaboramos, hacen que mostremos una especial sensibilidad hacia el medio ambiente. Nuestro origen como compañía es el campo y nuestra actividad siempre ha estado ligada al mismo y al entorno natural, de allí proceden las materias primas, los vegetales, con los que elaboramos nuestros productos, siempre frescos y saludables.

Esta especial sensibilidad ha derivado en una política medioambiental que rige nuestra actividad y nos lleva a centrar los esfuerzos en la mejora continua, la optimización de los procesos, el uso eficiente de los recursos y la reducción de la huella ambiental.

Sabemos que queda mucho por mejorar, somos una compañía ejemplar y asumimos un papel responsable en el cuidado, preservación y conservación del medio ambiente, garantizando así un mejor futuro y la sostenibilidad en el tiempo.

Reducimos la huella ecológica de nuestros procesos

Dentro del proyecto **SU+RE**, enfocada a la sostenibilidad y preservación del medio ambiente, trabajamos de forma constante en los centros productivos para mejorar la eficiencia y reducir al máximo el consumo de recursos.

Las certificaciones medioambientales de las plantas también se enmarcan en el programa **SU+RE**. Durante este ejercicio todos los centros de procesado en España han renovado, un año más, la certificación en la norma ISO 14001, que nos ayuda a alcanzar los indicadores establecidos.

Durante 2019 ha destacado especialmente la planta de IV gama Verdifresh en Antequera (Málaga), superando los objetivos marcados para disminuir los principales impactos -uso de agua y electricidad-. Así, la planta ha conseguido reducir el consumo de agua (-2,4%), el consumo eléctrico



(-7,1%), los residuos RSU generados (-2,8%) y el consumo de film (-7,4%). El equipo malagueño ha realizado un excelente trabajo que nos muestra el camino a seguir hacia la sostenibilidad.

Una agricultura más sostenible

Nuestra producción en campo se basa en una programación de cultivos que busca reducir el desperdicio en la finca, para servir el producto más fresco, 100% aprovechable. Buscamos las



Las consecuencias climáticas 2019

Para una compañía agroalimentaria como nosotros, la sostenibilidad y la innovación en el campo son claves para afrontar el reto climático que vive nuestro planeta. Fenómenos extremos como la DANA, cada vez más frecuentes, afectan a nuestro entorno, a nuestros campos y al origen de nuestra actividad. El último año hemos sufrido dos episodios especialmente relevantes que han afectado de forma muy intensa a nuestros cultivos y a todo el entorno, y que gracias al esfuerzo de todo el equipo de la unidad agrícola hemos conseguido minimizar este impacto en los campos de producción en un tiempo récord.

Los daños ocasionados por la lluvia torrencial y el granizo han sido cuantiosos. Se vieron afectadas principalmente 4 fincas, tanto en infraestructuras de invernaderos como en los propios cultivos, y donde nuestras plantaciones de hierbabuena, iceberg, brócoli y lechuga romana principalmente sufrieron daños severos.

localizaciones más adecuadas para el cultivo, según la época del año y trabajamos revisando las prácticas agrícolas para conseguir un “residuo cero” en las cosechas.

El uso eficiente del agua, elemento imprescindible en agricultura, es una prioridad. En los cultivos de trasplante, como las lechugas, desde 2018 hemos ido implantando el uso de mangueras reciclables y de menor caudal, que nos permiten ahorrar hasta un 30% el consumo de agua por hectárea. Entre otras acciones, también estamos probando variedades más resistentes al estrés hídrico, utilizamos sistemas de riego por goteo en lugar de aspersión siempre que sea posible, y contamos con sistemas de almacenaje de agua de lluvia en nuestras fincas.

Respetamos la tierra, sabemos que es un bien preciado que hemos de proteger. La consolidación de cultivos más eficientes y prácticas agrícolas mejoradas nos han permitido aumentar la productividad con menor cantidad de tierra. Seguimos ampliando a todos los cultivos los resultados de ensayos realizados en 2018, usando mantas reciclables para reducir hasta un 30% el uso de fitosanitarios en cultivos de calabacín, dentro de nuestro proyecto **zeroCUCURBITA**.

Además, la recolección mecanizada de lechugas romana, iceberg y mini romanas nos permite sanear y clasificar el producto en el campo, transportando únicamente aquello que vamos a comercializar o elaborar.

Proyecto NUVES

En 2019 nos hemos unido a un Grupo Operativo creado para llevar a cabo el proyecto NUVES (Nutrición Vegetal Sostenible) en la comarca del Campo de Cartagena (Región de Murcia).

Se trata de una iniciativa de empresas productoras y comercializadoras hortofrutícolas, gestionada por PROEXPORT, cuyo propósito es avanzar en la integración de aquellos sistemas de nutrición vegetal que permitan el mejor desarrollo de la planta, y con un menor impacto medioambiental. NUVES permite detectar dónde podemos reducir el

consumo de fitosanitarios y abonos para prevenir la degradación de nuestro entorno.

Este grupo de innovación, del que formamos parte, ha sido creado en el marco del programa de Desarrollo Rural y está financiado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).



Farmitank: Innovación agronómica mirando al futuro

En nuestra responsabilidad con el entorno hemos situado nuestro Centro de Innovación Agronómica de Montserrat (CIAM) en el epicentro de nuestra actividad en materia de sostenibilidad agrícola.

El CIAM es nuestro gran laboratorio de I+D para la mejora y desarrollo de nuevas variedades, como los brotes tiernos y los *microgreens* y, sobre todo, a la investigación agronómica. Aquí desarrollamos innovadores proyectos como Farmitank, un sistema de cultivo hidropónico cerrado para cultivos de hoja en vertical, que permite reutilizar 95% el agua y no contamina el suelo. Un proyecto financiado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) en el que participamos como *partner* especialista en cultivo de vegetales.

Farmitank nos ha dado la oportunidad de colaborar en una idea de cultivo disruptiva, y que permite cultivar cualquier vegetal, en cualquier sitio y sin importar las condiciones meteorológicas. Y todo ello, utilizando un 10% de superficie y el 5% del agua que en cultivos en campo abierto.

El proyecto de *microgreens*, primeros brotes de vegetales vivos, también ha seguido avanzando y nos ha llevado a desarrollar otros productos, ofreciendo el producto también cortado, a gran escala, con mayor productividad y con una vida útil apta para su comercialización.

Eficiencia energética

En todos nuestros centros impulsamos prácticas y mejoras centradas en la sostenibilidad y un adecuado uso de los recursos. La producción de energía limpia nos permite disminuir en gran medida la huella ambiental que dejamos en el planeta.

Así, en Thurländer contamos con paneles solares con una potencia de 900 kW/día, cubriendo el 6% del consumo diario de las instalaciones y en Müller, la planta genera biogás a partir de los residuos vegetales

Logística inteligente

Enfocados en nuestro proyecto **innovACTIVE**, cada día innovamos para mejorar nuestro sistema logístico a nivel de sostenibilidad, eficiencia y competitividad. Reducir el impacto medioambiental de la distribución de nuestros productos es uno de nuestros principales compromisos con el medio ambiente. Desde el campo, a través de un sistema de gestión de logística inversa, optimizamos la distribución de la materia prima entre las plantas y la entrega de envases para la recolección.

Además, durante 2019 hemos implantado en los centros productivos en Suiza, Alemania e Italia el mismo sistema de logística integrada que rige



las transacciones de la compañía en España. Así, todos los envíos de materia prima y de ingredientes para las ensaladas producidas en nuestras plantas en Europa, se consolidan en las instalaciones de nuestra unidad agrícola en Dolores de Pacheco para unificar los transportes y hacerlos más eficientes.

Innovación en envases

El proyecto ambiental **Cleaver⁷**, basado en las 7R de la economía circular -rediseñar, reducir, reutilizar, reparar, renovar, recuperar y reciclar- guía nuestras acciones estratégicas en la búsqueda de envases más sostenibles.

Aplicamos criterios de eco-diseño en nuestros envases para ofrecer soluciones más sostenibles a clientes y consumidores. Así, en el surtido de ensaladas listas para consumir, el 70% de los envases en *bowl* procede de material reciclado y es 100% reciclable. Los envases o cajas de cartón cuentan con la certificación FSC (Forest Stewardship Council).



En el mercado suizo utilizamos un envase de cartón, como alternativa al *bowl* de plástico, para el surtido de ensaladas *ultra-fresh*. También hemos mejorado el empaquetado de algunos de nuestros productos gracias al uso de selladoras por ultrasonidos. Con las nuevas máquinas minimizamos hasta un 90% el número de bolsas defectuosas. Además, el cordón de sellado más estrecho nos permite reducir un 5% el film usado. El embolsado adaptado al tamaño de la verdura también mejora el consumo de un 10% en I gama.

Siguiendo el proyecto **Cleaver⁷** también establecemos sinergias con centros tecnológicos. Así, nos hemos adherido a la Estrategia ESEC (Envases

Sostenibles y Economía Circular) que promueve Ecoembes, que marca una línea de trabajo a futuro con todos los actores de la cadena de valor del envase.

También participamos en un proyecto prospectivo de envases, financiado por el CDTI, enmarcado dentro del Proyecto MonoMatPack. Se trata de un consorcio, en colaboración con una empresa taiwanesa y en el que también participa el centro tecnológico AINIA. Nuestro objetivo es desarrollar envases 100% reciclables (monoPET) y envases biodegradables (PLA) con una barrera mejorada para productos de IV gama.



Reducción continua huella hídrica y ecológica



-30% consumo agua en nuevos cultivos



Eficiencia energética



Packaging cartón con certificación FSC



70% material reciclado en envases *bowl*



Promovemos la gestión responsable y sostenible del agua con el fin de minimizar la huella hídrica de nuestra actividad.



En campo, la recolección mecanizada nos permite una selección del producto en la propia finca para transportar a la planta de procesamiento únicamente las cantidades que van a comercializarse.



Introducimos el eco-diseño en envases para reducir el uso de plástico, usando el mínimo material y gramaje posible.



Implementamos estrategias de reducción de emisiones impulsando las energías renovables en detrimento de las fósiles para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero.

Responsables con la seguridad alimentaria y la calidad



Nuestra propuesta de revolución saludable y firme compromiso con la salud derivan de la responsabilidad de nuestra compañía con la seguridad alimentaria y calidad, y abarca toda la cadena de producción.

Así, contamos con modelos propios de auditoría de proveedores, que están adaptados a las necesidades de nuestro surtido y proceso productivo, asegurando el control riguroso y la trazabilidad de los productos, de la semilla a la mesa. Además, reforzamos este modelo con auditorías y controles, tanto internos como externos, que nos permiten renovar cada año los más exigentes sellos de calidad internacional. De esta manera, integramos a nuestros proveedores en el Modelo de Calidad, lo que contribuye a construir una cadena de valor sostenible.

Siguiendo nuestro proyecto de **SAFETYSHIELD**, centrada en la seguridad alimentaria y la calidad de nuestros productos, todas las plantas del grupo cuentan con laboratorios internos de calidad y seguridad alimentaria. Además, reforzamos los controles con análisis realizados por laboratorios externos especializados.

En este sentido, la unidad de IV gama Iberia ha realizado más de 100.000 análisis durante este año en nuestros laboratorios internos, tanto de materias primas como de productos terminados. Sin olvidar todos los análisis realizados para el control del proceso que incluyen el agua del lavado, el control de higienización, el ambiente, las superficies y los controles de la limpieza.

Las plantas de Thurländer, Müller y Novanatura, han seguido sus protocolos de análisis externos

Mantenemos los más altos estándares de calidad durante todo el proceso de producción

durante 2019, a la espera de poder arrancar el autocontrol con las nuevas instalaciones.

En Agromediterránea, dentro de sus planes analíticos, las prioridades se centran en análisis de aguas, tierra y fitosanitarios para controlar la presencia de residuos previo a la recolección, alcanzando 50 físico-químicos, más de 1.000 de multi-residuos y más de 450 microbiológicos.

En Alnut, se realizan más de 8.000 análisis anuales, donde destacan por su especial relevancia en alimentación infantil, los de control de alérgenos tales como el gluten o la lactosa.

Nuestro compromiso es firme. Queremos ofrecer a clientes y consumidores la máxima excelencia y calidad en nuestros productos.



31

AUDITORÍAS EXTERNAS DE CERTIFICACIÓN EN PLANTAS

12

AUDITORÍAS DE CLIENTES

23

EJERCICIOS DE TRAZABILIDAD A PROVEEDORES

10

SIMULACROS DE CRISIS

100.000

ANÁLISIS ANUALES EN VERDIFRESH Y MESTURADOS CANARIOS

8.000

ANÁLISIS EN ALNUT

Certificaciones internacionales de seguridad alimentaria y calidad

IV gama Iberia	IV gama Internacional	Nutrición	Agrícola Planta	Agrícola Fincas
 	 Thurländer Müller Thurländer Müller Thurländer	 	Agromediterránea Thurländer 	Espace <small>GGN: 8436003300007</small> <small>GlobalG.A.P.</small> Thurländer



Nuestras plantas renuevan cada año las certificaciones más exigentes de calidad

Nuestro proyecto **SAFETYSHIELD** nos compromete a mantener los más altos estándares de calidad durante todo el proceso. Durante 2019, los 7 centros productivos de IV gama del grupo han mantenido la categoría más elevada de la certificación International Food Standard (IFS).

Además, los centros de IV gama en España -Verdifresh y Mesturados Canarias- han renovado la certificación de gestión ambiental de acuerdo con la norma ISO 14001. En el caso de Thurländer, la planta alemana está acreditada con las certificaciones ECO, QS (Wholesale, Coordinator, Production) y MSC (Marine Stewardship Council), que establece los estándares para la pesca sostenible. Por su parte, la suiza Müller cuenta con la certificación para la producción BIO y Swiss G.A.P.

En la unidad de negocio agrícola, el centro de procesado ha mantenido sus certificados de BRC,

IFS, además de la certificación de gestión ambiental ISO 14001 y QS. Además, todas las fincas de la unidad de negocio agrícola se han certificado en GLOBAL G.A.P.

En el último año, Alnut también ha renovado los certificados IFS, BRC Food y la certificación BIO para la producción ecológica. Además, también mantiene los certificados de seguridad alimentaria y calidad específicos para diferentes mercados internacionales como SAE, un sistema de autocontrol específico que supone una garantía internacional para llevar nuestros productos a mercados como China.

Calidad en todo el proceso

Durante este ejercicio, desde Agromediterránea se ha realizado un importante esfuerzo orientado a reforzar la calidad, tanto en los procesos como en los productos. Así, todos los responsables y coordinadores han recibido en diferentes sesiones una formación que les ha permitido actualizar conocimientos de métodos, calidad y servicio. Se ha trabajado en orientación al cliente, implementando la especialización de nuestro personal en el seguimiento y control de los pedidos, tanto en la recepción del producto como en el *picking* y la carga.

Con las mejores alianzas

Contamos con las últimas tecnologías y el mejor equipo de personas para asegurar que nuestros productos lleguen a clientes y consumidores con las máximas garantías de seguridad y calidad. Pero



Jornada Seguridad Alimentaria en España

En 2019 nuestra compañía participó en la Jornada 'Seguridad Alimentaria en España' organizada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y el Foro Interalimentario. Este encuentro reunió a referentes del sector, administraciones, empresas y consumidores. Las entidades participantes pudimos compartir experiencias en este ámbito de actuación y expusimos cómo empresas e instituciones trabajamos de forma coordinada en casos de crisis.



en GAC siempre queremos ir más allá, por eso durante este año hemos seguido colaborando con universidades y centros tecnológicos de referencia en las sedes en las que operamos.

A través de estas alianzas estratégicas apostamos por estar permanentemente actualizados en nuevos modelos y líneas de trabajo en nuestro sector. Colaboramos con los mejores aliados con el fin de seguir ofreciendo a clientes y consumidores productos innovadores, que supongan una mejora continua en la seguridad alimentaria y calidad.

Laboratorios de seguridad alimentaria y calidad en todas nuestras plantas

Este ejercicio ha sido muy importante para nosotros en el ámbito de la seguridad alimentaria y calidad. En el marco de nuestro proyecto **SAFETYSHIELD**, hemos establecido como un proyecto prioritario la implantación de laboratorios de seguridad alimentaria y control de calidad internos en las tres nuevas plantas del grupo -Thurländer, Novanatura y Müller-. Se trata de laboratorios similares a los que tienen el resto de plantas en España y que nos permiten homogeneizar procedimientos y reforzar los controles en el área de Calidad.

Los laboratorios, dotados de equipos de análisis de microorganismos por PCR, nos permiten verificar el estado sanitario de nuestros productos antes de ser entregados a nuestros clientes. Solo expedimos alimentos seguros.

La máxima seguridad alimentaria y calidad es nuestro sello

La implantación de los laboratorios en las plantas internacionales se inició en 2019 y en paralelo se ha formado a las personas que van a asumir la responsabilidad de los laboratorios. El proyecto conjunto, en el que se han invertido 215.000€, ha sido desarrollado internamente por el equipo de Ingeniería y Sistemas Integrados del grupo.

La unificación de los sistemas analíticos nos permite adaptar los estándares de las plantas internacionales a los controles y procedimientos de calidad del grupo, poniendo de manifiesto nuestro firme compromiso con los más altos estándares de seguridad alimentaria y calidad.



En nuestro compromiso con la seguridad alimentaria y calidad contamos con rigurosos controles y protocolos en toda la cadena de valor que nos aseguran renovar cada año las certificaciones internacionales más reconocidas en este ámbito. Siguiendo nuestro proyecto **SAFETYSHIELD**, hemos implantado laboratorios internos en las nuevas plantas productivas internacionales. Actualmente, los 9 centros de procesado del grupo cuentan con un laboratorio propio de seguridad alimentaria y calidad.



Razones de éxito:

Somos productores

Somos la revolución saludable

Somos innovación y eficiencia



**SOMOS
PRODUCTORES**

Agricultores del siglo XXI

De la semilla al lineal

Nuestra revolución saludable tiene su origen en el mismo campo, de donde viene la base de lo que somos y lo que producimos. Somos productores, cultivamos nuestras principales materias primas, controlando así toda la cadena del producto final, de la semilla a la mesa. Así es como conseguimos llevar a clientes y consumidores los mejores vegetales directos del campo.

Somos agricultores del siglo XXI. Combinamos nuestra experiencia agrícola tradicional con la máxima innovación en prácticas agrícolas y variedades de cultivos para lograr la máxima eficiencia, productividad y calidad, siempre cuidando del entorno, las personas y el medio ambiente.

Las mejores semillas

Conseguimos la máxima frescura y calidad gracias a la elección de las mejores semillas. Contamos con un semillero propio de 10 hectáreas de extensión donde cultivamos y experimentamos más de 300 variedades, controlando la temperatura, humedad, riego y todas las condiciones necesarias para obtener la máxima calidad y rendimiento.

21 fincas en 7 provincias

Contamos con 4.000 hectáreas de cultivo distribuidas en 21 fincas y en 7 provincias en el sureste de España y en las Islas Canarias (Valencia, Alicante, Murcia, Almería, Albacete, Granada y Tenerife). Reforzamos esta capacidad agrícola con 225 hectáreas de invernaderos. Producimos en diferentes fincas, cuyas características agronómicas y climatológicas nos permiten cultivar todo el año, atendiendo a la demanda de todas nuestras unidades productivas y todos los clientes.



Nuestras Fincas de cultivo
■ Zonas de cultivo agrícola

Somos agricultores del siglo XXI, la eficiencia y la sostenibilidad son la base del trabajo en el campo

En conjunto cultivamos 34 variedades de vegetales y hierbas aromáticas, como lechugas, calabacín, brócoli, rabanitos o maíz. Además, somos especialistas en el cultivo de variedades específicas para la industria de IV gama, con cultivos como brotes tiernos, rúcula, espinaca baby, canónigos o diferentes tipos de lechuga.

Máxima calidad durante todo el proceso

Durante este ejercicio, desde la unidad Agrícola hemos realizado un importante trabajo para que la calidad esté presente durante todo el proceso, desde el campo a la planta de procesado, y por supuesto el producto final. Así hemos aportado mejoras en nuestros procesos a nivel de eficiencia y sostenibilidad, con el fin de ofrecer en todo momento productos que se adapten a las necesidades de clientes y consumidores, y al mismo tiempo respondan a las tendencias de consumo actual. Para ofrecer el producto más fresco, contamos con equipos adaptados a los diferentes cultivos, que permiten la recolección, saneado y acondicionamiento de los vegetales directamente en el campo. Con ello reducimos el tiempo de suministro a las plataformas de distribución y de ahí a clientes y consumidores. Además solo transportamos el volumen de producto que va a comercializarse, siempre refrigerado, aportando mayor eficiencia al proceso de elaboración y a la logística de distribución.

A su llegada a planta, algunas variedades son introducidas en las cámaras del sistema *vacuum*

cooler para reducir de forma rápida y homogénea la temperatura del producto, tras ejercer el vacío. Con este sistema minimizamos la deshidratación y aumentamos su ciclo de vida y calidad, manteniéndolos frescos más tiempo.

Aportamos valor añadido con productos más fáciles de consumir y con formatos y soluciones adaptadas a nuevas necesidades y demandas. Hemos introducido mejoras en nuestras floretas de brócoli y coliflor, y en el rabanito, ya lavado. Nuestra producción busca servir, no solo el producto más fresco, sino también 100% aprovechable, por eso ya se presenta pelado y seleccionado para los consumidores.

Además, aportamos un valor diferencial a la industria de IV gama ofreciendo variedades que cumplen los requerimientos específicos para el procesado de vegetales. Y por otro lado, desde el CIAM (Centro de Innovación Agronómica) desarrollamos cultivos como los brotes tiernos (*baby leaf*) y los *microgreens*, nuevas variedades alineadas con las últimas tendencias de consumo, y desde donde también podemos garantizar la estabilidad de cultivos y sostenibilidad durante todo el año.



Productos agrícolas más vendidos



Productos con mayor superficie cultivada

El mejor surtido agrícola

Ofrecemos el surtido agrícola más fresco con un amplio portafolio formado por 34 variedades de lechugas, verduras y hierbas aromáticas. En el último año hemos ampliado y mejorado la producción de hierbas aromáticas para atender la demanda creciente por las tendencias gastronómicas europeas. Hemos adelantado la cosecha de maíz en invernadero y aumentado la producción de calabacín luna.

Completamos nuestro surtido, con una oferta agrícola BIO de nuestros principales cultivos, calabacín, iceberg y brócoli dirigida a cubrir la creciente demanda de productos ecológicos como opción más respetuosa y sostenible, tanto para el consumidor como para el medio ambiente.

Además, en base a nuestra experiencia hemos puesto el foco en el desarrollo de materia prima

para la industria del procesado de vegetales y de formatos y productos específicos para el canal Food Service.

Durante 2019 hemos alcanzado una producción de 79.400 toneladas. Nuestro surtido de vegetales directos del campo llega a las principales cadenas de distribución en más de 25 mercados de toda Europa.

Proyectos de I+D agrícolas

Durante 2019 hemos impulsado importantes proyectos a nivel de eficiencia, innovación y sostenibilidad en nuestros campos y cultivos.

En relación al cultivo de calabacín, del que somos el mayor productor de la Región de Murcia, hemos desarrollado mejoras para garantizar la máxima calidad y vida útil del producto. Hemos conseguido reducir un 25% el uso de fitosanita-

rios, dentro del proyecto **zeroCUCURBITA** que busca reducir la aplicación de fertilizantes y fitosanitarios para alcanzar el objetivo de residuo cero en nuestros productos. Este proyecto se ha completado con las inversiones necesarias en la planta para mejorar el control de postcosecha y ampliar la capacidad de almacenaje.

La apuesta por la innovación nos ha llevado también a mejorar la calidad y buscar nuevas variedades de hierbas aromáticas, un mercado creciente en Europa, y que cobra cada vez mayor importancia en nuestro surtido agrícola, actualmente formado por hierbas frescas como la hierbabuena, la albahaca, el cilantro o el cebollino, entre otros.

En nuestro principal valor, el cultivo de lechugas, la utilización de abonos de liberación lenta y la adaptación de los marcos o la orientación de la plantación, nos ha permitido asegurar el calibre o incluso minimizar posibles defectos y enfermedades. A nivel sensorial hemos desarrollado indicadores que ayudan a mejorar el sabor de la lechuga. Igualmente, en hortalizas como el brócoli y las coliflores hemos abordado mejoras

transversales con la finalidad de buscar variedades más resistentes a enfermedades.

Otro hito acometido este año ha sido el inicio del cultivo de maíz en invernadero, adaptando nuestra forma de trabajo, con el fin de llevar el producto con todo su sabor y propiedades a nuestros clientes ya desde el mes de mayo y alargar así la campaña hasta el mes de noviembre.



En nuestros campos y cultivos promocionamos una gestión agraria eficiente y sostenible. Durante este año hemos desarrollado proyectos para la mejora de variedades con el fin de garantizar la máxima calidad, productividad y vida útil del producto, reduciendo así el desperdicio alimentario.



Impulsamos las innovaciones y la tecnología sostenible en el sector agroalimentario. Contamos con plataformas de auto-confección para envasar directamente nuestros productos en el campo sin necesidad de llevarlos a las plantas de procesado. Así contribuimos a una logística más eficiente. También desarrollamos proyectos de I+D+i enfocados a la sostenibilidad.



Recolección de calabacín en la finca de El Carrascal (Albacete).



Farmitank 2.0: Investigación e Innovación Agronómica

El proyecto Farmitank es la consolidación de la idea en la que el grupo lleva trabajando tantos años: desarrollar un sistema *Vertical Farming* para poder cultivar, como si de una fábrica de lechugas se tratase, sin importar las características de la zona ni tampoco las condiciones meteorológicas.

Esto significa que podemos cultivar lo que sea, donde sea y siempre con las mismas características. Y todo ello utilizando solamente el 15% de la superficie y el 5% del agua que se utiliza para cultivar en campo abierto. Además, el hecho de tener control sobre todo lo que entra en el sistema y no tener que realizar ningún tratamiento fitosanitario, lo convierte en uno de los más avanzados del mundo en cuanto a seguridad alimentaria.

El proyecto Farmitank, en el cual colaboramos, está liderado por la empresa Parcitant, y cuenta con la colaboración de otras empresas como ER Ingeniería y ALBA, además de centros tecnológicos como IRTA de Lleida, AIDIMME, TECNOVA y Wageningen University.

Haber puesto en marcha un proyecto tan innovador, dentro de uno de los campos de mayor proyección social y económica del mundo es algo realmente enriquecedor. Y más si se trata de una industria como la agrícola, donde todavía hay mucho por hacer pero que al mismo tiempo está evolucionando a pasos de gigante.

En este caso concretamente, donde he intervenido en todas las fases de desarrollo, desde la idea inicial hasta la puesta en marcha, te das cuenta que hay muy pocos referentes a los que poder recurrir, por lo que tienes que utilizar el ingenio para que todo salga lo

mejor posible. Eso le da emoción al reto y hace que sea una experiencia increíble.

Liderar este proyecto desde el Centro de Innovación Agronómica del grupo, ha sido una experiencia extraordinaria. Ver que la empresa en la que te has desarrollado y madurado profesionalmente, te dé la confianza y el apoyo económico para dirigir un proyecto como el CIAM, significa que estamos haciendo bien las cosas y que vamos por el buen camino para seguir creciendo y marcarnos nuevos objetivos.

Desde que el Centro empezó a funcionar, hemos desarrollado diferentes proyectos y ensayos de aplicación directa. Además de poner en marcha un sistema de cultivo de *babyleaf* tecnológicamente avanzado que aporta múltiples beneficios respecto a campo abierto, hemos sido los primeros en producir y comercializar microgreens a nivel nacional. Además nos sirvió para publicar en 2019 nuestro primer artículo en una de las revistas científicas más prestigiosas del mundo. También hemos colaborado en la validación de nuevos sistemas de sensores para el ahorro de agua en campo abierto.

Por supuesto todos estos objetivos cumplidos, y los proyectos que vendrán en un futuro, no serían posibles sin un equipo como el que forma parte del CIAM. Gracias a todos ellos seguiremos creciendo y haciendo del CIAM un Centro de Investigación Agronómica privada de referencia.

Vicent Mániz
Responsable CIAM



Proyecto Farmitank

Capacidad industrial

Durante 2019 hemos incrementado la capacidad industrial del grupo. La adquisición e incorporación de Novanatura (Italia) y Müller (Suiza) nos ha permitido sumar clientes y mercados, y al mismo tiempo afianzar la potencia productiva de la compañía: más de 65.000 m² de superficie industrial con tecnología de vanguardia en el sector agroalimentario al servicio de nuestros clientes en todo el mundo.

Contamos con una potente red industrial formada por 9 centros productivos en España y Europa: una planta de procesado agrícola, 7 plantas de IV gama, y una planta de alimentación infantil y nutrición familiar. Todo ello ha permitido al grupo alcanzar en el año 2019 una producción total de 144.900 toneladas.

Unidad de IV gama

La incorporación de las dos nuevas plantas fuera de España nos ha permitido alcanzar las 56.200 toneladas de producción en la categoría de IV gama, lo que supone un incremento del 39,5% respecto al año 2018.

Disponemos de 7 centros productivos distribuidos estratégicamente por toda Europa: Riba-roja de Túria (Valencia), Antequera (Málaga), Aranda de Duero (Burgos), Granadilla de Abona (Tenerife), Thurländ (Alemania), Hünenberg (Suiza) y Novara en Italia.

Las plantas disponen de innovadores sistemas para la elaboración de una completa gama de productos listos para consumir o cocinar. Además, durante este ejercicio hemos incorporado una nueva categoría al surtido de la compañía, con la fruta cortada lista para consumir, que producimos en la planta en Suiza. Además, hemos centralizado la producción de *toppings* para el surtido de en-

saladas listas para consumir del grupo desde la planta de Verdifresh en Antequera.

Unidad Agrícola

El centro de procesado y expedición agrícola está situado en Dolores de Pacheco (Murcia). Agromediterránea es una de las compañías hortofrutícolas más modernas de Europa. Aquí acondicionamos los vegetales directos del campo y los preparamos para ser enviados a nuestros clientes en más de 25 mercados europeos. En 2019 se han cultivado y elaborado 79.400 toneladas.

La versatilidad tecnológica de las instalaciones nos permite confeccionar cerca de 500 referencias de producto terminado, adaptadas a diferentes formatos, envases y a las necesidades de diferentes mercados y canales. La planta, además, está certificada para el procesado ecológico.

Unidad de Nutrición

En el área de alimentación infantil y nutrición familiar, hemos alcanzado una producción de 9.300 toneladas en este ejercicio. La planta de Alnut, en Carlet (Valencia) cuenta con unas instalaciones altamente automatizadas y equipadas con tecnología robótica, lo que permite ofrecer versatilidad y eficiencia, y realizar un envasado *ad hoc* para una amplia gama de recetas, en diferentes formatos y capacidades, atendiendo las necesidades de clientes en todo el mundo.

Aquí elaboramos una amplia variedad de purés de frutas y verduras para bebés, postres lácteos, *smoothies* y alternativas vegetales al yogur. La planta, certificada para la producción ecológica, nos permite ofrecer un 50% de referencias con sello BIO, adaptadas a la creciente demanda de nuestros clientes en todo el mundo.



79.400

TONELADAS DE
PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

56.200

TONELADAS DE
PRODUCCIÓN EN IV GAMA

9.300

TONELADAS DE
PRODUCCIÓN EN NUTRICIÓN

Creamos una cadena de valor sostenible

Alcanzar la máxima calidad, frescura y seguridad alimentaria de nuestros productos comienza con la selección de las mejores materias primas. Por ello, buscamos y trabajamos con proveedores especializados, quienes nos proporcionan las semillas, los ingredientes o los componentes auxiliares necesarios para conseguirlo.

Junto a nuestros proveedores creamos una cadena de valor sostenible

Con nuestros proveedores mantenemos una relación honesta, de confianza y con acuerdos a largo plazo. Así, la asignación de volúmenes de compra favorece un proceso de mejora constante, mayor eficiencia y garantiza el mutuo beneficio.

Dentro del proyecto **beGLOCAL** de la compañía, adaptamos nuestros productos y recetas, y para ello contamos con la colaboración de proveedores locales y regionales, generando, además, un impacto positivo en el entorno en el que operamos.

Nos esforzamos para que todos los proveedores se sientan satisfechos y orgullosos de formar parte de la cadena de valor de la compañía. Pensamos en el futuro y en la sostenibilidad conjunta, y queremos seguir creciendo de la mano de los mejores aliados.

Siguiendo estos principios, en el último año a nivel global hemos trabajado en conjunto con 337 proveedores, que aportan conocimiento, seguridad y sostenibilidad a nuestro grupo, todos ellos homologados con las certificaciones de calidad

exigidas en nuestro sistema de calidad.

En la unidad de negocio de IV gama hemos trabajado con un centenar de productores agrícolas, a los que hemos comprado 55.000 toneladas de materia prima. Todos nuestros proveedores de hortalizas y verduras 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 80 proveedores nos han suministrado desde los envases hasta los productos con los que elaboramos las bandejas de ingredientes de las ensaladas listas para consumir.

Contamos con proveedores de ingredientes

El modelo de proveedores está integrado en el Modelo de Calidad de la compañía

industrializables, como son las salsas y materias primas con los que elaboramos las bandejas de ingredientes (*toppings*). Además, en Thurländer, los proveedores de pescado cuentan con el sello azul de MSC (Marine Stewardship Council) que establece los estándares para la pesca sostenible.

En la unidad de Nutrición hemos trabajado con el apoyo de 77 proveedores, que nos han suministrado un total de 7.820 toneladas de fruta.

PROVEEDORES

337

TOTAL DE PROVEEDORES

80

PROVEEDORES DE TOPPINGS Y SALSAS

126

PROVEEDORES AGRÍCOLAS

77

PROVEEDORES MATERIA PRIMA

UNIDAD DE NUTRICIÓN

TONELADAS

55.000

TONELADAS DE MATERIA PRIMA IV GAMA

7.820

TONELADAS DE FRUTA Y DERIVADOS LÁCTEOS



Innovaciones de nuestros proveedores para IV gama

La relación estrecha, estable y de confianza que tenemos con nuestros proveedores incentiva su trabajo de innovación, estimula la inversión en mejora de instalaciones y la mejora continua en métodos productivos. Así se construye una cadena de valor que permite alcanzar de manera conjunta los máximos estándares de calidad y la mayor eficiencia.

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

Durante 2019, junto a nuestros proveedores de materiales auxiliares hemos impulsado la aplicación de criterios de sostenibilidad y eco-diseño en envases, en un primer momento, reduciendo el material plástico usado, con menor espesor y adaptando los volúmenes al contenido. También se ha incrementado el porcentaje de material reciclado y se trabaja, siempre que es posible, con monomateriales, con mejor reciclabilidad.

Hemos puesto el foco en la introducción de materiales biodegradables o biocompostables, y de materiales como el celofán, el *bowl* eco o el tenedor de madera y bambú, claras alternativas al uso de plástico.

La innovación de nuestros proveedores de ingredientes no hortofrutícolas, que llamamos *toppings*, nos ha permitido mejorar nuestras recetas para hacerlas todavía más saludables. El trabajo de nuestros proveedores nos permite ofrecer opciones más sostenibles y adaptadas a las necesidades y tendencias actuales de alimentación, facilitándonos el desarrollo de nuevas formulaciones alternativas,

con menos aditivos, sin gluten, sin lactosa, para veganos y productos ecológicos para el desarrollo de nuestro surtido.

Así, en Müller contamos con proveedores que nos facilitan productos ecológicos como huevos cocidos. Además nuestros proveedores están ultimando detalles para poder conseguir el certificado Better Leven de bienestar animal. En Thurländer los proveedores de pescado disponen del sello azul de pesca sostenible de MSC (Marine Stewardship Council). Por otro lado, el proyecto “*gluten free*”, tiene como fin conseguir el mayor número de ingredientes certificados sin gluten, dado el incremento del número de consumidores que solicitan este tipo de productos.

Compartimos sinergias

La integración de Thurländer nos ha permitido aunar fortalezas a nivel operativo siendo más productivos y eficaces desde el primer momento. Un claro ejemplo ha sido el trabajo desarrollado con nuestros proveedores.

En la actualidad en Thurländer trabajamos las compras de materia auxiliar e industrial con más de 50 proveedores. En cuanto a materia prima hortícola hemos incorporado 8 de esos proveedores para que también suministren a otras plantas del grupo en España e Italia.

De esta manera ampliamos el *sourcing* y la diversificación geográfica con el fin de garantizar el suministro en cualquier momento y época del año. Además esto también nos brinda un mayor conocimiento del mercado porque disponemos de más fuentes de información y nos permite aumentar nuestra capacidad de innovación gracias a la diversidad de proveedores con los que trabajamos y colaboramos.

Por otro lado, poner en valor los volúmenes conjuntos del grupo también ha permitido introducir en Thurländer proveedores clave del grupo en familias importantes como son las salsas, los cárnicos, pescados o frutos secos, entre otros.



Ayudamos a nuestros proveedores para impulsar una producción agraria, ganadera y pesca sostenible, con procedimientos de evaluación continua.



Las prácticas sociales de los productores de fruta y verduras las evaluamos mediante el módulo GRASP del estándar GLOBAL GAP, que tiene en cuenta la seguridad laboral, la protección de la salud y los intereses sociales de los trabajadores en empresas agrícolas. Disponemos de un protocolo de visitas, junto a nuestros proveedores, a los centros de producción involucrados. Así, podemos saber si se cumplen nuestros procedimientos en la cadena de suministro.



Introducimos el eco-diseño en envases para reducir el uso de plástico, usando el mínimo material y gramaje posible.



**SOMOS
LA REVOLUCIÓN
SALUDABLE**

Revolución saludable con acento local

Nuestra revolución saludable sigue creciendo. La internacionalización del grupo nos ha permitido llevar nuestros productos a mercados de todo el mundo pero sin perder en ningún momento la identidad, el origen y todo aquello que nos hace únicos: pasión, honestidad, excelencia y sobre todo, mucha innovación.

Durante todo este tiempo hemos demostrado que la innovación siempre ha sido y será el ingrediente principal de nuestra compañía, de nuestros productos, de nuestras marcas y también una de las razones que ha hecho que nuestra revolución saludable sea hoy imparable.

Captamos tendencias globales para adaptarlas a los mercados locales

Para ello captamos las últimas tendencias globales en alimentación y las transformamos en soluciones y novedades que se anticipan a las necesidades de clientes y consumidores y que sorprendan al mercado. Además, siguiendo nuestro proyecto **beGlocal** adaptamos nuestro surtido, recetas y formatos a los gustos y demandas de nuestros clientes locales en cada mercado.



Contamos con un surtido de productos frescos y saludables pensados para satisfacer las necesidades de consumidores en todo el mundo: desde verduras y hortalizas frescas, hasta ensaladas listas para consumir, pasando por fruta fresca lista para consumir, cremas para untar 100% vegetales, purés y postres lácteos de bolsillo y un sinfín de productos pensados para seguir conquistando clientes y consumidores en todo el mundo.

Nuestros productos llegan a mercados de todo el mundo sin perder la identidad que nos hace únicos

A la calidad e innovación que caracterizan a nuestros productos se suma el compromiso de adelantarnos a las tendencias de los consumidores. Siempre con el mismo entusiasmo y honestidad con que iniciamos la revolución saludable hace dos décadas.

Nuestra revolución saludable llega a más clientes y mercados

Nuestros productos nos hacen únicos y nos convierte en la opción preferida por clientes y consumidores en cada vez más países del mundo. Así, el volumen de producción en la unidad de negocio de IV gama ha alcanzado un año más un nuevo récord llegando a los 229 millones de unidades de listos para consumir o cocinar, una cifra que



supone un 7% de incremento respecto al ejercicio anterior y que refuerza nuestro crecimiento y compromiso con la innovación en el segmento de IV gama.

En lo que respecta a la unidad de Nutrición, hemos alcanzado los 35 millones de unidades vendidas, y supone un 13% más que en 2018. También nuestros productos agrícolas directos del campo llegan cada vez a más clientes, con presencia en 25 mercados de toda Europa. Unos resultados que no hacen más que reforzar nuestro indiscutible compromiso con la alimentación saludable en todo el mundo y nos animan a seguir innovando con nuestros productos.

229

MILLONES DE UNIDADES DE
BOLSAS Y ENSALADAS BOWL

+7%

35

MILLONES DE UNIDADES DE PRODUCTOS DE
ALIMENTACIÓN INFANTIL Y NUTRICIÓN FAMILIAR

+13%

Conectados con las nuevas tendencias de consumo

La alimentación saludable no es una moda, es una gran tendencia de consumo actual en todo el mundo. Es una manera de disfrutar de la vida y de entender la alimentación como fuente de bienestar, salud, energía, equilibrio, incluso felicidad, por qué no.

Alimentación saludable, la gran tendencia de consumo actual

Los consumidores de hoy buscan en los lineales además de calidad, también nuevas experiencias y sabores, y por supuesto, comodidad. Hábitos

nuevos y la falta de tiempo en las familias para la cocina y preparación de alimentos, configuran un contexto que explica la tendencia creciente de innovación y desarrollo de nuevos productos en la categoría de listos para consumir o cocinar.

A ello hay que añadir que estas nuevas demandas vienen unidas a una concienciación, cada vez mayor, por un consumo más responsable y sostenible, que busca respuesta a retos relacionados con el medio ambiente, con una procedencia más natural de los productos, con la transparencia nutricional, o incluso con el menor desperdicio alimentario.

Nuevos productos basados en proteínas vegetales o el auge de productos ecológicos marcan



tendencia en la alimentación, a las que se suman los productos SIN (gluten, lactosa...), para veganos, también para vegetarianos, o quienes siguen incluso la denominada dieta planetaria, que aboga por un mayor consumo de legumbres, frutas y verduras, y cuya finalidad no es otra que armonizar el sistema alimentario con la sostenibilidad de nuestro planeta.

Pues estos son los pilares fundamentales de nuestra revolución saludable. Nos sentimos orgullosos de poder ofrecer productos frescos y saludables, en prácticos formatos para poder disfrutar en cualquier momento y en cualquier lugar. Y todo ello con las propuestas más apetecibles e innovadoras porque convertimos las tendencias de alimentación en novedades que se anticipan a las demandas de nuestros consumidores, haciéndoles disfrutar de nuevas experiencias y estando siempre a la vanguardia.

Asumimos el reto, somos conscientes que clientes y consumidores demandan mucha innovación y una adaptación continua a nuevas necesidades y modelos de consumo. Por ello, sea cual sea la

necesidad, intentamos aportar valor en todas las tendencias actuales, haciendo posible que comer de forma saludable y equilibrada sea más fácil, más apetecible y más accesible que nunca, para llegar al mayor número de consumidores posible y permitirles cuidar de su salud.



A ayudamos al consumidor a mantener una alimentación equilibrada con nuestro innovador surtido, siempre fresco y saludable. Además, con el fin de dar respuesta a una creciente demanda de productos ecológicos contamos con una amplia variedad de productos BIO, tanto agrícolas como de alimentación infantil. Además, queremos aportar valor en nuevas tendencias de consumo y disponemos de referencias con el certificado UVE (Veganos) y también con referencias sin gluten, una garantía para personas celíacas y sensibles al gluten.



Garantizamos un etiquetado claro y visible en todos nuestros productos con el fin de proporcionar una información transparente de la composición, ingredientes, y también a nivel nutricional.



La avena y el coco, tendencia en la alimentación sostenible y saludable



El siglo XXI avanza de la mano de conceptos a los que la industria alimentaria no puede permanecer ajena. En el contexto actual la alimentación saludable se ha convertido en una prioridad. Las necesidades de la población se inclinan hacia el consumo de productos de máxima calidad y cuyas propiedades ayudan a seguir una dieta saludable.

La apuesta de Alnut por ese tipo de productos ha sido firme, avanzando en el desarrollo de productos que siguen las tendencias actuales del mercado dentro de nuestro proyecto **nutriBEST**.

De ahí la propuesta de productos con bajo o nulo contenido de azúcar y productos sin lactosa, con ingredientes de origen vegetal, que los convierte así en aptos para una gran variedad de consumidores que los requieren, bien por sus intolerancias o alergias, bien por sus tendencias de consumo.

En este sentido, durante 2019 hemos desarrollado nuevas opciones para el producto es avena, nuestro yogur base vegetal, adaptadas a las tendencias re-

queridas por el mercado actual. Gracias a estudios de nuevos ingredientes y un desarrollo interno de producto y proceso, hemos conseguido ofrecer dos productos fermentados de avena, de textura cremosa mejorada, una natural y otra con frutos rojos.

Asimismo, siguiendo la tendencia de yogures vegetales sin lactosa, el equipo de I+D de Alnut ha desarrollado una nueva gama de yogures vegetales con base coco: 'es coco'. Nuestro objetivo es ampliar el rango de opciones para aquellos consumidores que siguen esta nueva tendencia de productos sin lactosa, en base vegetal, libres de soja. Por lo tanto, lanzamos una opción adaptada para los consumidores más comprometidos con los hábitos sostenibles.

Nos gustaría destacar que el desarrollo de estos productos facilita el seguimiento de dietas equilibradas y, por tanto, la reducción del riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, obesidad o diabetes de tipo II.

En resumen, con estas nuevas alternativas buscamos ofrecer alimentos, sin grasas saturadas de origen animal, con contenidos interesantes de ácidos grasos insaturados, proteínas y fibra que potencia la diversidad del microbiota intestinal y permite disminuir los niveles de LDL o 'colesterol malo', prebióticos, en el caso de la opción de productos fermentados, de máxima calidad y sobre todo, sabrosos.

Los trabajos de investigación y desarrollo continúan, buscando más opciones vegetales, que cumplan con las exigencias de calidad y sabor, orientadas a un mercado con productos que pivotan en el centro de las necesidades de los consumidores y donde lo saludable siempre es la mejor opción.

Fabián Torres,
responsable I+D Unidad de
Nutrición de GAC

‘es coco’ nuevo y delicioso postre 100% vegetal

Durante 2019 Sun&Vegs, la marca más innovadora del grupo, ha lanzado en España ‘es coco’, un nuevo desarrollo dentro de la categoría de postres vegetales.

‘es coco’ es un postre elaborado con base de leche de coco, 100% de origen vegetal, sometido a un proceso de fermentación. Incorpora, además,

‘es coco’, nuestra nueva alternativa 100% vegetal al yogur o la soja

importantes propiedades nutricionales, ya que contiene fermentos como las *Bifidobacterias*. Sin gluten ni lactosa es apta para celíacos y veganos.

Su ingrediente principal, el coco, le aporta un delicioso sabor y cremosidad. Además, esta fruta tropical es conocida como una fuente importante de minerales como el hierro, fósforo, magnesio o potasio.

Con este lanzamiento Sun&Vegs continúa ampliando la familia de postres vegetales iniciada

con ‘es avena’, que cuenta ya con varios sabores, entre ellos, sabor natural, frutos rojos o higo.

‘es avena’: ahora más cremosa y sin azúcares añadidos

También hemos lanzado al mercado las nuevas variedades de ‘es avena’ con una formulación mejorada, que aporta una textura más cremosa y con 0% de azúcares añadidos. Esta reformulación forma parte del proyecto **nutriBEST** de la compañía, que tiene como objetivo la mejora nutricional de las recetas, adaptándolas de forma continua a las tendencias actuales de consumo y demandas del consumidor.

En el origen de ‘es coco’ está ‘es avena’, un producto totalmente pionero en el mercado que supuso una auténtica revolución en nuestra gama de postres saludables. También 100% vegetal, ‘es avena’ está elaborada a base de bebida de avena, y contiene además fermentos naturales como *L. Casei* y *L. Acidophilus*.



‘es avena’ y ‘es coco’ están disponibles en las principales cadenas de distribución de toda España

Novedades 2019

Seguimos innovando para sorprender al consumidor con nuevos y originales productos, ofreciendo soluciones prácticas, variadas, frescas, divertidas, y siempre saludables. Captamos las últimas tendencias en alimentación para convertirlas en novedades que se anticipen a las necesidades de consumidores de todo el mundo, adaptando las recetas a los gustos locales de cada país.

Desde Alnut, en 2019 hemos lanzado al mercado 25 productos desarrollados en conjunto con los clientes, tanto con marca Byba como con aquellos que han confiado en nuestro saber hacer para lanzar su marca propia. Nuestro mayor reto ha sido introducirnos en el mercado chino, a través de 13 recetas, 10 de ellas con marca Byba, introduciendo nuevas recetas en el lineal, basadas en frutas solas o acompañadas de yogur, cereales o miel, todas ellas en formato *pouch*. Además, a través de S&V, hemos lanzado nuestra propuesta de cremosos, fermentados en base vegetal de coco y avena (0% azúcares) en tres distribuidores en España.

Desde las unidades de IV gama se han presentado novedades que han supuesto la introducción de nuevos productos en el lineal, mejoras de recetas, formatos o envase. Los nuevos lanzamientos han supuesto el 15% de las ventas del grupo.

Gama de ensaladas 'sin hojas'

Ampliamos nuestra gama de ensaladas "sin hojas", sin lechugas, ofreciendo variedad para que comer sano sea también divertido. Arrancamos con la ensalada de patata, a la que ahora hemos acompañado de la ensalada de quinoa y la ensalada de garbanzos.



Ensalada de quinoa

Se trata de una deliciosa mezcla de superalimentos, como la quinoa blanca, con vegetales como zanahoria, calabacín, espinacas, brócoli, coliflor, pipas de calabaza y alga kombu. Todo ello acompañado de salsa teriyaki y en formato muy práctico para consumir en cualquier lugar y ocasión.



Ensalada de garbanzos

Hemos hecho honor al año de las legumbres y hemos propuesto una sabrosa receta elaborada con una base a garbanzos cocidos, tomate, pimiento verde y rojo, cebolla, huevo cocido, atún y aceitunas. En nuestro formato *bowl*, práctico y más sostenible.

Recetas de siempre, ahora ya listas para comer.



Ensalada Cocktail

Novedad en IV gama, muy sabrosa y evocadora, hemos presentado nuestra versión del cocktail de gambas, tan tradicional en nuestra gastronomía festiva, introduciendo ingredientes en nuestros *toppings*, novedad en el mercado, como colas de langostino y piña, acompañando al maíz, surimi y la salsa rosa.

Fruta



La fruta cortada completa una dieta saludable. Con la integración de Müller en nuestro grupo, especialista en este tipo de productos, hemos aumentado nuestra oferta global. De hecho, hemos hecho importantes inversiones para poder dotar a la planta Suiza de mejoras en la elaboración de esta gama. Contamos con referencias, basadas en piña, mango, granada o coco, en varios formatos para atender a todos los canales.

La familia POKE aumenta

Siguiendo las tendencias del mercado, en 2018 lanzamos el primer poke del mercado, con salmón y mango. Durante 2019, hemos asistido a la expansión de la restauración de este tipo de productos. Nuestra idea ha sido completar con varias recetas, como el poke de atún marinado y con una versión de Poke de salmón y manzana, con cebolla frita.





Snacks untables

En Novanatura hemos lanzado al mercado italiano los snacks vegetales S&V para untar, acompañar ensaladas o enriquecer otros platos, entrando así en otra gama de productos de gran tendencia, que sumamos a nuestra oferta. Hemos propuesto un surtido compuesto por hummus, guacamole o tzatziki (con pepino y eneldo).

Nuevas propuestas de formatos mayores

En Alemania, hemos completado la oferta de ensaladas completas, aprovechando sinergias y dado que Thurländer es líder en *bowl* en Alemania se ha ampliado la gama, ofreciendo los formatos líderes en España.

Ofrecer productos frescos y saludables es nuestra esencia, nuestro valor principal, lo que

nos diferencia y define, lo que nos hace únicos. Durante 2019 hemos continuado desarrollando innovadores productos destinados a los nuevos mercados en los que estamos presentes, así es como han surgido nuestros platos *micro fresh* para Sonae en Portugal, las ensaladas *ultra-fresh* para el mercado suizo o las nuevas ensaladas en formato *snack* elaboradas en Thurländer.

Platos micro fresh en Portugal

En colaboración con nuestro cliente Sonae hemos desarrollado y lanzado al mercado portugués los platos para cocinar en microondas con proteínas, dentro de la categoría de frescos listos para cocinar, una gama en crecimiento que responde a las necesidades de los nuevos consumidores.

Son recetas con una base de verdura fresca, que se completa con un aporte de proteína y que



se cocinan al vapor en su propio envase apto para microondas, en tan solo unos minutos. El resultado no puede ser mejor: un plato fresco, completo y saludable, equilibrado nutricionalmente y muy sabroso.

Hemos lanzado originales recetas como verduras con quinoa y falafel, verduras con arroz y pollo, y verduras con espirales, pollo y salsa de tomate, todas ellas deliciosas novedades para el mercado.



Ensaladas *ultra-fresh* en Suiza

Desde Müller, hemos desarrollado un cuidado surtido de ensaladas *ultra-fresh*, elaboradas con ingredientes *premium* seleccionados para nuestro cliente Migros.

Se trata de ensaladas completas con recetas frescas y equilibradas, e inspiradas por las últimas tendencias de alimentación de todo el mundo. Son una especial propuesta de ensaladas con variedad de verduras, frutas y *toppings* seleccionados, de máxima calidad y que cuida tanto el corte del producto como la presentación de los ingredientes en la barqueta. El envase es de cartón, alternativo al *bowl* de plástico. Además, todos los ingredientes se presentan juntos en el envase sin separadores ni bandejas. Por este motivo, el producto debe ser

consumido en 3 días, pero al mismo tiempo se ofrecen ingredientes que no podrían ser utilizados en ensaladas más duraderas. Así podemos atender a diferentes tipos de consumidores, que exigen productos sin plástico.

Hemos desarrollado un amplio surtido de sabrosas recetas étnicas, con ingredientes tales como queso feta, melón o mango, que irán introduciéndose en el mercado a lo largo de 2020.

Snack Salat en Alemania y Suiza

Desde la planta alemana Thurländer hemos ampliado el surtido ofrecido a nuestros clientes con atractivas propuestas, como las ensaladas tipo *snack*, para que los consumidores disfruten de una propuesta saludable y fresca, para comer entre horas o como complemento a una comida, a precios muy asequibles.

Esta propuesta está disponible en tres referencias: *Snack Salat mit Karotte & Mais* (escarola lisa y rizada, radicchio, zanahoria y maíz con salsa estilo *sylt*), *Snack Salat mit Weisskraut & Tomate* (escarola lisa y rizada, radicchio, repollo y tomate cherry, con vinagreta finas hierbas) y *Snack Salat mit Paprika & Mais* (escarola lisa y rizada, radicchio, pimiento rojo, y maíz con vinagreta toscana). Todas ellas incluyen tenedor, lo que las hace ideales para disfrutar en cualquier momento y lugar.



SURTIDO AGRÍCOLA

Lechugas



BATAVIA VERDE



ROMANA



MINI ROMANA



RADICCHIO



ICEBERG



TROCADERO



**HOJA DE ROBLE
VERDE**



**HOJA DE ROBLE
ROJA**



LOLLO ROSSO



LOLLO BIONDO



ESCAROLA RIZADA



ESCAROLA LISA



MINI ROMANA ROJA



MINI ROMANA MIX



LITTLE GEM VERDE



LITTLE GEM ROJA

Baby leaf



**BATAVIA BABY:
ROJA Y VERDE**



LOLLO ROSSO BABY



RÚCULA



**ESPINACA:
BABY, TEEN Y ADULTA**

Verduras



ACELGA



BRÓCOLI



FLORETAS BRÓCOLI



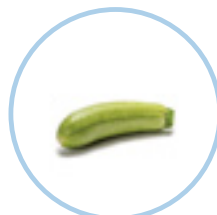
FLORETAS MIX



COLIFLOR



FLORETAS COLIFLOR



CALABACÍN BLANCO



CALABACÍN VERDE



CALABACÍN LUNA



RABANITOS



MAÍZ DULCE

Bio



CALABACÍN VERDE



MINI ROMANA



ICEBERG

Microgreens



BRÓCOLI



KALE



MOSTAZA



CILANTRO

Hierbas frescas



PEREJIL LISO



ALBAHACA



HIERBABUENA



CILANTRO



CEBOLLINO

SURTIDO LISTOS PARA CONSUMIR

Listo para comer



Ultra-fresh Salad

Fruta



Bio



Listo para calentar



Listo para cocinar



Listo para preparar



Bio



byba SURTIDO ALIMENTACIÓN INFANTIL

Tarritos de fruta



Tarritos de yogur



Tarritos de frutas y cereales



Tarritos salados



Pouches de frutas



Pouches de yogur



SURTIDO YOGURES VEGETALES Y SMOOTHIES

Yogures vegetales



Smoothies de fruta y verduras





**SOMOS
INNOVACIÓN Y
EFICIENCIA**

Espíritu innovador

El crecimiento y trayectoria de la compañía siempre ha estado ligado a la innovación. Durante todo este tiempo hemos sido precursores en el lanzamiento de nuevos productos, formatos y categorías que han marcado tendencia en el mercado, anticipándonos incluso a las demandas de clientes y consumidores.

Para ello la I+D+i ha sido esencial en la estrategia de calidad, diferenciación y excelencia del grupo. En el último año hemos invertido cerca de 1,2 M € en innovación transversal orientada a la mejora continua de la eficiencia tanto en campo

como en las plantas de producción, búsqueda de oportunidades de negocio, vigilancia tecnológica, desarrollo y lanzamiento de nuevas referencias o mejora de recetas.

Hemos dedicado mucha energía a la búsqueda de sinergias entre las plantas, estudiando la integración del saber hacer de cada unidad y las posibilidades de integrar recetas y categorías en otros mercados.

Destaca la apuesta en la mejora en el surtido de la fruta cortada lista para consumir, el desarrollo de barquetas para el mercado italiano, la



1,2 M€
EN I+D+i

+250
LANZAMIENTOS EN 5 AÑOS

PRESENCIA EN
30
MERCADOS

introducción de S&V en el mercado suizo, el lanzamiento de barquetas ultra frescas en Müller y la preparación para introducir los formatos *snack* y la adecuación de la planta para poder fabricar bolsas de vegetales en Thurländer.

Marcamos tendencia en el universo de la alimentación saludable

Nuestra pasión por la innovación se ha traducido en más de 250 lanzamientos en los últimos 5 años. Es esa apuesta por la innovación la que nos ha hecho líderes en alimentación saludable y nos ha permitido llevar nuestros innovadores productos a 30 mercados diferentes. Y así es como queremos seguir creciendo: innovando, sorprendiendo y conquistando a nuevos clientes y consumidores en todo el mundo.

Innovación colaborativa

Queremos tener un papel fundamental en la creación de un entorno que promueva una dieta diversificada, equilibrada, apetitosa, fácil y que permita a las personas adoptar hábitos de vida saludables a través de su alimentación. Sabemos que la innovación es necesaria.

Como compañía focalizamos nuestros esfuerzos en seguir innovando cada día, tanto a nivel

interno, con nuestro equipo propio de innovación transversal, como con apoyo externo, a través de colaboraciones con centros tecnológicos, universidades y otras empresas privadas.

En el propósito de captar y conocer las últimas tendencias del mercado, abrimos las puertas a formas novedosas de cooperación que nos permitan conectar con el mejor talento. Así, durante este año hemos seguido colaborando en el ámbito académico a través de foros y jornadas universitarias, para conocer de primera mano las ideas más creativas. También hemos impulsado junto a destacados centros tecnológicos proyectos centrados en la mejora de la seguridad alimentaria y la calidad.



Buscamos innovar en productos, procesos y tecnologías que permitan ser más sostenibles.



Impulsamos alianzas público-privadas con sociedad civil, mundo académico y otras empresas para realizar proyectos en materia de innovación colaborativa, compartiendo conocimiento y procesos de mejora enfocados a la sostenibilidad.



Estas son las principales organizaciones que forman parte de nuestra red de colaboración.



Innovación Colaborativa

2019 ha sido un año de consolidación en el mercado portugués, estrechando lazos comerciales con grandes clientes como Sonae. Hemos ampliado la presencia de nuestros productos en los lineales en los principales distribuidores del mercado luso, bien con nuestra marca propia Sun&Vegs, bien de la mano de nuestros clientes.

Nos incentiva el reconocimiento de nuestros clientes como un proveedor innovador, experto, dinámico y disponible para desarrollar proyectos exclusivos de IV gama, en la categoría de listo para consumir, determinante en este mercado.

De la mano del equipo de desarrollo de producto Take Away de Sonae ha surgido este proyecto para el lanzamiento de 3 recetas de platos micro con proteína, suponiendo el ajuste perfecto entre producto y canal, ya que están en el territorio de los platos para microondas. Tras el éxito de este proyecto hay numerosas jornadas de trabajo en equipo, para determinar el objetivo, seleccionar los ingredientes orientados al mercado portugués y determinar qué productos serían catados por los consumidores. De esta forma tan práctica, se han ajustado las recetas a los gustos y necesidades del consumidor final. Podemos decir que el resultado ha sido excelente, fruto de la colaboración y de la innovación abierta.

Sonae comercializa los 3 productos bajo la marca Continente *fresh*.

Rita da Silva,
KAM Portugal

Premio "Sabor del Año" en Portugal

Nuestra receta de plato micro *fresh* de quinoa y falafel, desarrollada en conjunto con Sonae (Portugal) para la sección Take Away, ha sido galardonada con el Premio "Sabor del Año", un reconocimiento que otorgan los propios consumidores, valorando la calidad y sabor excepcional de los productos.

Con los platos para cocinar en microondas, hemos dado un paso adelante y los hemos enriquecido con un aporte extra de proteína (en versión animal y vegetal). Se encuentran disponibles en todas las tiendas de la cadena lusa y podemos decir que han sido la consecuencia de un excelente trabajo de colaboración junto al equipo de desarrollo de producto de Sonae, que nos permite continuar ganando confianza entre nuestros clientes y nos sitúa como un partner de referencia para el desarrollo de innovadoras soluciones en IV gama.



Además, junto a esta receta, hemos desarrollado una gama completa, una con arroz y pollo, y la otra con espirales, pollo y salsa de tomate. Todas ellas se basan en una receta equilibrada nutricionalmente con un sabor insuperable.

Nuevos retos en el mercado Suizo

Durante este ejercicio hemos trabajado en estrecha colaboración con nuestros clientes brindándoles una visión diferente para encontrar productos interesantes y que complementen su surtido. Dirigido por Ardian Shala, hemos generado relaciones de confianza con nuestro cliente DENNER, trabajando juntos para definir una variedad de productos que puedan aportar valor desde esta triple perspec-

tiva: para el cliente, para el consumidor final y para Müller. El resultado ha sido una mezcla de productos bajo la marca de distribución de DENNER que abre la posibilidad de crecimiento, tanto en volumen como en innovación, proporcionando nuevos productos y creando nuevas categorías.

Conectamos talento

En nuestra búsqueda constante del mejor talento continuamos colaborando con diferentes entidades para conocer las ideas más creativas y las soluciones más originales que nos permitan seguir innovando y aportando valor a toda nuestra actividad.

Con esta motivación propusimos un reto a un grupo de alumnos del tercer curso del Grado Universitario en Gastronomía de Gasma (Campus de Gastronomía y Management Culinario), quienes debían presentarnos una propuesta innovadora y disruptiva, siempre alineada con nuestros valores de marca.

Los alumnos diseñaron un nuevo producto con base de leche de avena, ampliando así la categoría de alternativas de base vegetal dentro de nuestra gama 'es avena'. El resultado no podía ser más espectacular: un sabroso surtido de helados elaborados con leche de avena, 100% naturales, y sabores tan originales como remolacha y framuesa, avellana o caqui.



Alumnado del Grado Universitario en Gastronomía de Gasma durante la presentación de su innovadora propuesta.

La implicación de todos los participantes y la frescura de las ideas superó con creces nuestras expectativas, reafirmandonos en nuestro compromiso de colaborar con el mejor talento para seguir creciendo a través de la innovación.

Seguimos conquistando consumidores con nuestro 'vending' saludable

Lideramos una revolución saludable que sigue conquistando nuevos canales. Así, el proyecto iniciado en 2018 para llevar el surtido de listos para consumir de Sun&Vegs a las máquinas vending de la Comunidad Valenciana, ha sido desarrollado durante 2019 y ha sido analizado en 20 localizaciones.

El Proyecto Sun&Vegs Vending se ha llevado a cabo de forma conjunta entre dos empresas punteras en sus sectores, GAC como productor líder de alimentación IV gama y Teika, como líder en el sector Vending en la Comunidad Valenciana. Se decidió instalar máquinas exclusivas S&V totalmente personalizables y adaptadas a los productos que se van a consumir (*Bowls*, *Wraps*, *MicroVegs*, *Avenas* y *Smoothies*). Miguel Moya, responsable por el proyecto en Teika, nos cuenta que, *"para obtener la máxima información, se creó una ruta de reparto especializada, puesto que la gestión del fresco en el Vending supone un reto mayúsculo"* y este proyecto ha sido pionero en este sector. El proyecto ha tenido repercusión en medios y redes sociales, incluso ha sido copiado por otros operadores de *vending* en España. 2020 se presenta como crucial en el desarrollo de esta iniciativa.

Con esta fresca y original propuesta, el surtido de nuestra marca S&V ha llegado a centros, tanto privados como públicos, universidades y hospitales principalmente. Hemos vendido 50.000 unidades de la marca S&V, unos resultados que nos animan a seguir marcando el camino y demostrando que conjuntamente con Teika, hemos desarrollado una propuesta única y pionera, facilitando en consumo de productos saludables.

Líderes en operaciones

El crecimiento de la compañía está ligado a lo que somos, a lo que hacemos y cómo lo hacemos. Ofrecer a nuestros clientes productos de la máxima calidad junto al mejor servicio y competitividad, solo se consigue persiguiendo la eficiencia operativa a través de la mejora continua y la innovación transversal constante. Por ello, a lo largo de 2019 hemos desarrollado destacados proyectos encaminados a adaptar la estructura al crecimiento de la compañía, desde una base sólida.

Visión global de las compras: Nace Agromediterránea como central de compras

La configuración de la compañía como una multinacional, con la incorporación de las tres nuevas plantas en Alemania, Suiza e Italia nos ha proporcionado enormes oportunidades para hacer eficiente nuestra cadena de suministro. Hemos armonizado los procesos de compra y suministro para satisfacer, además de las necesidades actuales del grupo, las futuras. Para ello hemos fortalecido la Dirección de Compras bajo el paraguas de Agromediterránea.

Con este fin Agromediterránea actúa como base de la coordinación de las compras, especialmente centradas en productos hortícolas, tanto para el apoyo a nuestros propios cultivos para su comercialización, como para el suministro de materias primas hortícolas a todas las plantas de procesamiento del grupo. Además, gracias a esta visión global, podemos hacer uso de nuestros recursos locales de proveedores y materias primas para agilizar los procesos de *time to market*.

El nuevo modelo ha permitido afianzar nuestra posición como comercializadora de referencia en

los mercados en los que estamos presentes gracias a la calidad de nuestros productos agrícolas, que servimos a las principales cadenas de distribución en Europa, y garantizar el mejor servicio integral los 365 días del año.

El alcance del proyecto es muy amplio, el escenario muy cambiante y no dejamos de aprender día a día

Además, también a industrias del procesamiento de vegetales, puesto que conocemos sus exigencias de calidad diferenciadas, incluidas nuestras propias plantas. Esto permite garantizar un suministro estable, de calidad y a un precio competitivo.

También nos permite tener una visión global de las necesidades de compra de otras materias primas no hortícolas para todo el grupo. Así, los distintos centros productivos de IV gama del grupo obtienen las mejores soluciones, de la mano de los mejores proveedores.

El proyecto ha sido posible gracias al trabajo e implicación de un excelente equipo multidisciplinar de las áreas de Finanzas, Compras, Comercial, Coordinación de Servicio, Calidad y Processing intragrupo, que ha dirigido con eficiencia este nuevo modelo.

Agromediterránea nuevo modelo de compras por sus protagonistas

El alcance del proyecto es muy amplio, el escenario muy cambiante y no dejamos de aprender día a día. El momento de crecimiento e internacionalización



“Desde el punto de vista personal, el esfuerzo está siendo importante, igual que para el resto de compañeros, pero esto sólo hace que el alcanzar los objetivos sea incluso más gratificante. La verdad es que disfruto cada día en mi trabajo, me encanta, entiendo que es lo que provoca que determinados esfuerzos no sean tales.

La clave puede estar en hacer de este proyecto profesional, mi pasión personal, y crecer de esta forma juntos día a día “

Iñigo Ovejas
Responsable de compras
no Hortofrutícolas, AGM



“A título personal me ha dado la posibilidad de seguir creciendo profesionalmente con el grupo ampliando mi conocimiento sobre el sector, nuevas zonas de producción, nuevos proveedores, diferentes estrategias de negociación, planificación, aprovisionamiento, logística... y sobre todo la satisfacción de crear junto a los compañeros involucrados en este proyecto un modelo de gobierno de compras del Grupo GAC.

Hemos creado la base para seguir creciendo de manera continua.”

Jere Belda
Responsable de compras
Hortofrutícolas, AG



“La Central de Compras quizás sea el reto más global y transversal, y con mayor impacto económico, de todos los proyectos en los he estado involucrado en mi trayectoria en GAC. Y aunque la introducción ya estaba escrita, y el desenlace también, es un orgullo estar escribiendo el desarrollo de este libro junto con el resto del equipo. El nivel de esfuerzo y dedicación está siendo muy elevado, pero creo que estamos dando pasos firmes hacia adelante, y eso es muy gratificante.”

Jaume Puchades
Controller AGM

en el que se encuentra la compañía ha propiciado que la función del comprador haya tenido que evolucionar para adaptarse a este nuevo escenario (multicultural, multinacional y multicliente) y a contribuir en la mejora continua para la sostenibilidad de la compañía.

Nos ha permitido tener una visión más completa del negocio y un mayor conocimiento del sector a nivel europeo. Todo esto, unido al gran volumen que mueve el Grupo, permite tener un nivel mayor de proveedores.

Hemos trabajado en la redefinición de las estrategias de compras, las relaciones con proveedores clave, la estandarización de productos y procedimientos. El abanico de proveedores, su origen y el volumen de información que manejamos hoy en día es infinitamente superior al que teníamos y por lo tanto, tenemos que garantizar que le sacamos el mejor partido.

El equipo es fundamental y por ello hemos tenido que incidir en la especialización de los compradores, en mantener el foco en el servicio al cliente interno y en el control presupuestario. Los equipos han pasado a ser multiculturales, con gran esfuerzo extra al comienzo, pero los resultados que se obtienen son impresionantes.

Podemos decir que el éxito depende en gran medida de la bondad de las previsiones de ventas y de la elección de los compañeros de viaje (proveedores) que hagamos.

Transformación digital: hacia una industria 4.0

En el camino de transformación digital de la compañía y acorde a nuestro proyecto de compañía **eSHARE**, durante este año hemos dado un nuevo paso con el análisis de una plataforma tecnológica integral, bajo un solo *software*, que analiza toda la información industrial de nuestras plantas de procesado con el fin de mejorar la eficiencia, la productividad y la calidad en procesos y productos.

Este sistema interconecta todos los elementos que intervienen en el proceso de fabricación:

máquinas, equipo humano, productos, calidad o sistemas, entre otros, dando respuesta a todas las necesidades operacionales de los mismos. Así, a nivel de control, nos permite gestionar de manera *on-line* toda la información desde cualquier parte del mundo, proporcionándonos información en tiempo real de posibles desviaciones e identificando el origen de las mismas.

Aprovechamos todos los recursos humanos y técnicos, combinados con las herramientas informáticas más avanzadas en nuestra gestión diaria. Nuestro propósito es claro: integrar y automatizar procesos de nuestra actividad nos lleva a ser más eficientes. La tecnología al servicio del crecimiento de la compañía, la eficiencia y la gestión del talento nos ha llevado a implementar y desarrollar diferentes sistemas de transformación digital.



LIFESIZE

Durante este ejercicio hemos implantando en nuestras oficinas y plantas de procesado, terminales y accesorios de videoconferencia y pantallas de alta definición. Esto nos aporta una gestión eficaz y eficiente de la comunicación interna entre los distintos centros productivos y de nuestras oficinas centrales, distribuidas en España y Europa, minimizando desplazamientos y pudiendo tomar decisiones de una forma más ágil.



SALESFORCE

La actividad de nuestros equipos comerciales es muy importante. Por ello durante este año hemos finalizado la implementación de la herramienta Salesforce, un portal que facilita a las personas del departamento comercial desempeñar su trabajo de manera más eficiente y ágil ya que facilita el seguimiento y la gestión diaria de las ventas, y también permite monitorizar cuentas y contactos, al tiempo que genera nuevas oportunidades de crecimiento. Y todo ello en tiempo real.



My GAC

La digitalización de la gestión de los recursos humanos ha sido un proyecto prioritario para acompañar el crecimiento de la compañía en los últimos años. Así My GAC es un potente *software* específico para la gestión de nuestras personas, que nos permite, a través de diversos módulos y funcionalidades, gestionar las evaluaciones de desempeño, la formación, los planes de carrera y gestión de talento. Al mismo tiempo facilitar el acceso a una gran cantidad de información sobre puestos de trabajo, centros productivos, personas y organigramas.



SAP

Este año hemos implementado la tecnología SAP en las 9 plantas de procesado de la compañía. La innovación a nivel logístico de distribución es fundamental y para ello ya contamos con avanzados equipos de pedidos a través de esta tecnología, que nos brinda un sistema totalmente automatizado de la gestión del almacén, los códigos de barras, las etiquetas.



Utilizamos sistemas tecnológicos avanzados y disruptivos en la empresa que nos permiten potenciar la innovación, la eficiencia y productividad bajo criterios de sostenibilidad a través de toda la cadena de valor.

SAP en todas las plantas

Durante este ejercicio hemos finalizado con éxito la primera fase de implantación de SAP en Thurländer (Alemania), Novanatura (Italia) y Müller (Suiza).

El *handicap* principal ha sido el plazo que teníamos marcado con los antiguos propietarios, puesto que al concluir 2019 ambas empresas no podrían utilizar los sistemas de información actuales y sus operaciones deberían recaer sobre nuestros sistemas de información.

Siempre se ha mantenido la máxima de proyectos de integración de nuevas empresas del: *Keep lights on*. Es decir, todos los sistemas de información actuales de

la organización y todas las operaciones empresariales deben de seguir funcionando sin que el hecho de añadir las nuevas empresas suponga ninguna disrupción en los servicios.

Thurländer contaba con un sistema de información propio, y por ello, el mes de mayo arrancamos la gestión Financiera y de Compras en SAP (sin gestión de stock), lo cual nos ha permitido tener el control financiero y de reporting en SAP antes de verano.

En junio nos embarcamos ya en los proyectos de Italia y Suiza. Hemos conseguido arrancar Müller en octubre con la gestión financiera y compras, y en diciembre en Italia con finanzas, compras y ventas, consiguiendo el objetivo antes de finalizar 2019.

Han sido proyectos complejos sobre todo por las particularidades financieras, legales y fiscales de cada país además de la barrera idiomática y las diferencias culturales.

Hemos de destacar el grandísimo esfuerzo hecho por el personal de las nuevas empresas del grupo para que esta integración fuera una realidad y por supuesto también reconocer el magnífico trabajo del equipo interno IT del grupo.

En el 2020 ... ¡A por la segunda fase!



Andrés Navarro,
Responsable IT GAC

Servicio y competitividad

Somos una compañía experta en la elaboración de alimentación saludable. Combinamos nuestra experiencia con el conocimiento del mercado para ofrecer productos innovadores de la máxima calidad.

Escuchamos al consumidor y nos adaptamos a las necesidades de cada mercado. Nuestro proceso de internacionalización nos ha permitido buscar las sinergias entre plantas y compartir productos y conocimientos.

Dado que la categoría de ensaladas completas en *bowl* es la que más crece en el mercado de IV gama europeo, hemos impulsado su presencia en los nuevos mercados en los que estamos

Sun&Vegs entra en el mercado italiano de las ensaladas completas

presentes. Así en Novanatura (Italia) hemos implantado en tan solo 10 semanas la primera línea de ensaladas en formato *bowl*, que nos permite elaborar hasta 50.000 unidades por semana. Un proyecto de transferencia de innovación entre nuestros centros productivos que nos ha permitido introducir en el mercado italiano nuestra marca Sun&Vegs y ofrecer a nuestros clientes una oferta más completa de lineal.

Nuestros equipos han trabajado conjuntamente para hacer posible este lanzamiento en un tiempo récord, totalmente ajustado a las necesidades de nuestros clientes y de los compromisos comerciales adquiridos. Todo un reto de ingeniería, y también a nivel productivo y técnico, ya que en la planta solo se fabricaban ensaladas en bolsa. Fue necesaria

una remodelación del *lay-out*. Al mismo tiempo que se instaló la nueva línea, se modificó la etapa de corte, todo ello sin dejar de servir los pedidos de nuestros clientes.

El proyecto, ha sido posible gracias a la coordinación de distintos departamentos, desde Ingeniería internacional, mantenimiento y producción de Novanatura. Para la puesta en marcha se contó con soporte técnico y formación desde la planta de Antequera, que además suministra las bandejas de ingredientes (*toppings*) a Italia. Y por supuesto ha sido muy importante la labor de los equipos de Marketing e I+D para definir el surtido adaptado a las necesidades y gustos del mercado italiano.

Sara Acconci
Comercial & Manager Marketing Novanatura



Colaboración estrecha y beneficio mutuo

Trabajamos junto a nuestros clientes para ofrecerles soluciones globales, desde el formato de producto y envasado, hasta servicios especializados de distribución y logística, con la motivación de convertirnos en el mejor aliado en la gestión y desarrollo del surtido.

Esta forma de proceder ha generado la confianza necesaria para la consolidación de nuestra relación comercial con la cadena DIA durante este año 2019.

9 nuevos productos: Después de un periodo de prueba en el que hemos garantizado la máxima calidad y el mejor servicio, hemos conseguido incrementar la presencia de nuestros productos frescos, directos del campo en los lineales de la cadena DIA, pasando de 1 a 9 referencias.

Así ya podemos encontrar, nuestra marca Sun&Vegs, en diferentes tipos de lechuga además de, escarola rizada, brócoli, calabacín verde y calabacín redondo, así como un variado surtido de hierbas frescas como albahaca, hierbabuena, cilantro o perejil liso.

Servicio de transporte integrado: Proporcionamos un servicio de transporte de mercancía integrado que nos permite suministrar con la máxima calidad y frescura nuestros productos a las distintas

plataformas logísticas de distribución de la cadena DIA de manera diaria, ofreciendo así un servicio integral adaptado a sus necesidades.

Innovación en envases: Innovamos para mejorar nuestros procesos y ser más eficientes y respetuosos con el medio ambiente. Así, en IV gama, a través de maquinaria de sellado por ultrasonido, con menor superficie de sellado, hemos mejorado la calidad del cierre así como la cantidad de film usado.

Además, en producto fresco, hemos adaptado el proceso de envasado en continuo, al tamaño del producto en concreto, usando menos material. Este cambio nos ha permitido reducir la cantidad de film usado en el envasado de nuestros productos agrícolas en un 12%.



Hitos comerciales

En 2019 hemos alcanzado grandes hitos comerciales que han contribuido a la expansión de nuestros productos en todo el centro de Europa y en Asia. El

Continuamos nuestra expansión en el centro de Europa y en Asia

impulso de una de las áreas de negocio clave del grupo -IV gama-, con la adquisición de dos nuevas plantas europeas especializadas en la categoría de listos para consumir, nos ha permitido un sólido posicionamiento comercial en los respectivos países, y seguir sumando nuevos clientes y mercados.

Somos líderes en España, Alemania y Suiza en el segmento de ensaladas listas para consumir, y ahora también estamos presentes en países como Austria, Dinamarca, Italia o Países Bajos.

Durante este año también hemos continuado nuestra expansión en Portugal, donde ya contamos

con presencia en las principales cadenas de distribución lusas, que en conjunto ostentan el 90% de la cuota de mercado de IV gama en el país. Esto nos ha permitido ganar una notable presencia en los lineales, tanto con marca de distribuidor como con nuestra propia marca Sun&Vegs.

Nuestras marcas S&V y Byba siguen conquistando mercados

A través de nuestras marcas propias Sun&Vegs y Byba comercializamos productos frescos y de alimentación infantil en 30 países de todo el mundo. S&V no solo continúa su expansión en las principales cadenas de supermercados de Portugal. En España adquirimos una mayor presencia en los lineales de cadenas de distribu-

Nuestros productos están presentes en 30 mercados de todo el mundo

ción. La marca también se ha abierto paso en Italia, donde hemos comenzado a comercializar nuestras Salads Bowl, una categoría que lidera los crecimientos en IV gama, y los Wrapidos. Y en Suiza hemos introducido un cuidado surtido de ensaladas en bolsa.

En alimentación infantil lideramos la categoría en formato *pouch* en España. Y durante este ejercicio con nuestra marca Byba de alimentación infantil hemos aterrizado en Asia -China, Hong Kong y Macao-, un mercado con gran potencial en el que continuamos dando importantes pasos para ser un actor influyente. Igualmente en Europa seguimos reforzando nuestra presencia.



Llegamos a China con nuestra marca Byba

En 2019 hemos comenzado a comercializar el surtido de alimentación infantil en China a través de nuestra marca Byba, gracias a un acuerdo alcanzado con la empresa distribuidora Shanghai DingDong Trading Co., LTD, perteneciente al mismo grupo empresarial que TuoYi International Trading (Shanghai) Co., LTD.

Esta alianza nos ha permitido introducir los productos Byba, además de en China, en Hong Kong y Macao, y en más de 15.000 puntos de venta especializados en público infantil y en las principales cadenas de supermercados del país, así como en plataformas de venta online como TMALL.

Este hito supone un salto cualitativo en la estrategia de expansión internacional de la compañía, abriéndonos las puertas a un mercado muy amplio, con nuevos perfiles de consumidores que buscan productos infantiles de calidad, prácticos y adaptados a su estilo de vida, y para los que nuestra marca Byba aporta soluciones innovadoras, nutricionalmente equilibradas y adaptadas a cada etapa de crecimiento, y con las máximas garantías de seguridad alimentaria y calidad.

Con un 29 % de ventas en mercados extranjeros, nuestros productos de alimentación continúan en fase de expansión en Europa y Asia.



Un gran reto

A nivel personal supone un cambio de mentalidad de 180°, no sólo por la gran diferencia cultural y empresarial sino también por el aprendizaje continuo y la adaptabilidad al cliente y al mercado, el desarrollo de nuevas habilidades en el proceso de la venta, la negociación, la capacidad de detectar oportunidades de negocio.

Por otro lado, en el plano profesional, el salto ha sido tanto cuantitativo como cualitativo. China es una gran oportunidad: existe una alta demanda de producto de importación, el producto de España es muy valorado, los volúmenes son grandes y al ser un mercado dinámico y cambiante, los resultados llegan antes.

También ha sido un gran reto a nivel industrial: implica la adaptación del producto, etiquetado, el envase o la logística. Este esfuerzo ha llevado en Alnut a una mayor integración y colaboración de todas las áreas de la organización, a implementar mejoras en los procesos, a ser más eficiente a nivel productivo y desarrollar nuevas formas de trabajo, más flexibles y dinámicas.

En definitiva, la exportación a China supone un claro reconocimiento para la marca Byba y para la empresa, que nos ayuda a crecer día a día y ser mejores.

Marta Estébanez,
KAM ALNUT Internacional



Nuestros clientes

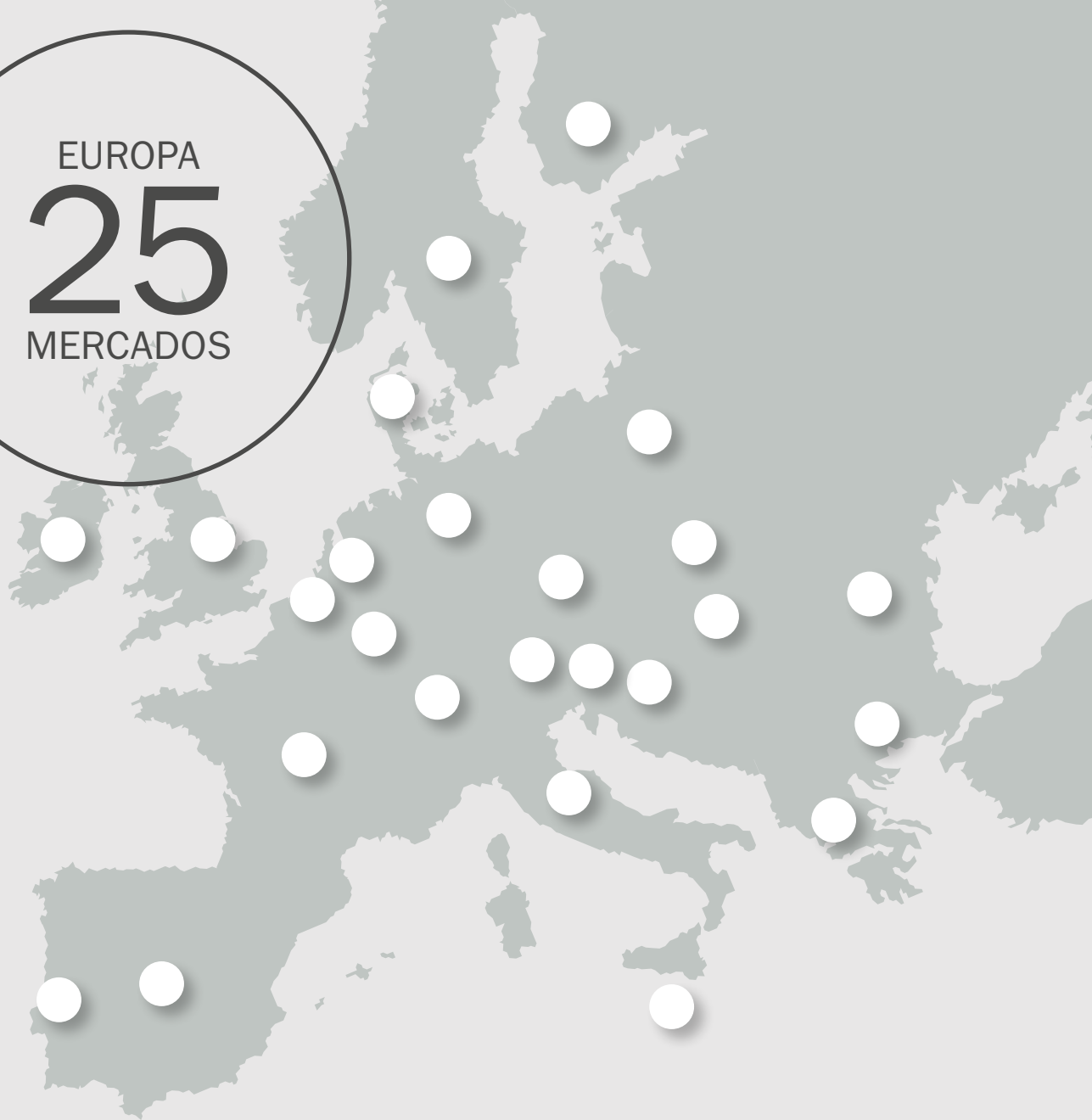
Durante 2019 hemos afianzado la posición del grupo en el mercado europeo para seguir creciendo con sostenibilidad, con la adquisición de los dos nuevos centros productivos, uno en Suiza y otro, en Italia.

La apuesta de la compañía por la expansión internacional se ha traducido en 2019 en un 40% de ventas en el extranjero, un claro ejemplo de la confianza que clientes y consumidores han depositado en nuestra compañía y en nuestros productos, que hoy se distribuyen en 30 mercados de todo el mundo.

Sobre la base construida en estos últimos años miramos al futuro con más fuerza que nunca. Queremos seguir conquistado nuevos clientes y consumidores, sobre la base de las marcas industriales del grupo y nuestras marcas propias Byba y Sun&Vegs.



EUROPA
25
MERCADOS



La inversión impulsa nuestro crecimiento

En el año 2019 hemos realizado inversiones por valor de 5,3 M €, de los cuales 4,1 M € se han destinado principalmente a la mejora de todos los centros productivos de la compañía, y 1,2 M € al desarrollo de proyectos de investigación.

En la línea para el crecimiento y expansión internacional, dentro del proyecto **Growing**, hemos aumentado la potencia comercial de IV gama internacional. Así, hemos destinado 1,7 M € a la mejora de los 3 centros recientemente integrados, para adaptarlos a los estándares de producción y calidad del grupo.

En Müller se han adecuado las instalaciones para la elaboración de la gama de fruta cortada, diseñando una fábrica independiente e instalando una línea adicional, para el desarrollo e impulso de esta categoría de productos.

La principal inversión en Novanatura, ha sido la instalación de una nueva línea para ensaladas en formato *bowl*, lo que nos ha permitido abordar la

Desde la creación de la compañía hemos invertido más de 180 millones de euros en instalaciones y automatización de todos los sistemas de control

categoría que lidera los crecimientos en IV gama e introducir en el mercado italiano nuestra propia marca Sun&Vegs.

Por otro lado, en Thurländer, especializada en formato *bowl*, hemos instalado una nueva línea para la elaboración de formato vaso, ampliando el surtido desarrollado y dirigido a seguir creciendo con nuevas referencias y clientes.

Las tres plantas cuentan desde este ejercicio



con un laboratorio interno de seguridad alimentaria y calidad, para adaptarse a los estándares de autocontrol de la compañía, dotados de avanzados sistemas de análisis microbiológicos.

La segunda inversión más potente, con 1,2 M €, se ha destinado a los centros productivos de IV gama Iberia con el fin de mejorar las instalaciones y seguir adaptando las plantas al modelo multi-cliente. En Mesturados Canarias, hemos mejorado la planta y puesto en marcha una tercera línea de ensaladas en *bowl* y aumentado la capacidad de almacenamiento para atender el crecimiento y demanda de nuestros clientes. En Verdifresh hemos impulsado también importantes actuaciones. Así, en Riba-roja de Túria (Valencia) hemos finalizado las reformas de las oficinas, mejorando las condiciones de trabajo de los empleados. Tanto en Riba-roja como en Antequera hemos instalado maquinaria de sellado ultrasonido, para mejorar la calidad de nuestras ensaladas.

En la unidad Agrícola hemos destinado una importante partida -más de 0,5 M €- a la mejora de los invernaderos, a proyectos para desarrollar variedades mejoradas y en el centro de procesado a habilitar una zona especialmente acondicionada a los requerimientos del calabacín, una de nuestras principales producciones agrícolas.

En la unidad de Nutrición hemos continuado desarrollando mejoras que completan las grandes inversiones realizadas por la compañía en los dos ejercicios anteriores, y que ascendían a cerca de 4 M €.

El crecimiento de la compañía también pasa por invertir en mejoras tecnológicas. Así, hemos finalizado con éxito la implantación de SAP en todas las plantas del grupo, y hemos analizado una plataforma *on-line* que nos permitiría seguir avanzando en el proyecto de Industria 4.0, integrando toda la información industrial de nuestras plantas con el fin de mejorar la eficiencia, la productividad y la calidad en procesos y productos. En conjunto hemos invertido más de 0,6 M €.

Principales inversiones

IV gama Internacional:

1,7 M€

- Implantación laboratorios internos de calidad en Thurländer, Müller y Novanatura.
- Nueva línea de producción formato *bowl* en Novanatura.
- Ampliación instalaciones y de una línea adicional de fruta cortada en Müller.

IV gama Iberia:

1,2 M€

- Finalización obras de oficinas en Verdifresh (Riba-roja de Túria).
- Mejora de maquinaria en Verdifresh (Antequera y Riba-roja de Túria).
- Implantación nueva línea de barquetas en Mesturados Canarias y mejora de las instalaciones.

I gama:

0,5 M€

- Mejora de invernaderos en las fincas agrícolas, colocación de plásticos y ampliación almacenaje cámaras destinadas al calabacín.

I+D e innovación:

1,2 M€

Digitalización, nuevas tecnologías e industria 4.0:

0,6 M€

Crecimiento sostenible y expansión internacional

El ejercicio 2019 ha sido un año de consolidación del gran esfuerzo de implantación del proyecto **Growing** de la compañía, enfocado al crecimiento sostenible, a la expansión internacional y con ello, a la diversificación de clientes y mercados.

Registramos un crecimiento sostenido, alcanzando la cifra de 324 millones de euros

El esfuerzo colectivo de todas las personas que formamos parte del grupo se ha traducido, un año más, en crecimiento. Así, hemos alcanzado los 324 M € de ventas consolidadas en todo el grupo, lo que supone un incremento del 5% respecto al ejercicio anterior. Este crecimiento se debe en parte al desarrollo de nuevos productos y nuevos clientes, así como a la integración de Müller y Novanatura.

El balance de este año demuestra que hemos consolidado la expansión y posicionamiento del grupo en Europa. Las ventas fuera de España, suponen ya el 40% de la facturación de la compañía (52% respecto a 2018) y todas las unidades del grupo han incrementado las ventas a mercados extranjeros.

IV gama, clave en el negocio de la compañía

El área de listos para consumir ha liderado, un año más, las ventas, alcanzando la cifra de 222 M €, lo que supone un crecimiento respecto al ejercicio anterior del 12%. Las siete plantas de IV gama del grupo han producido más de 229 millones de unidades de ensaladas y vegetales listos para consumir

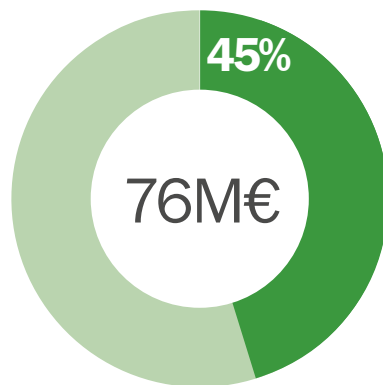
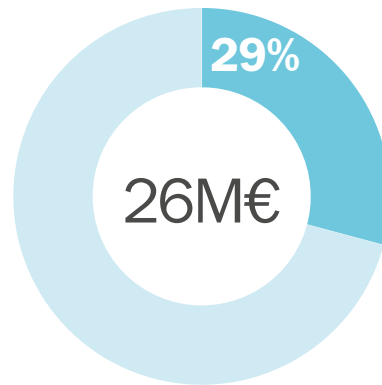
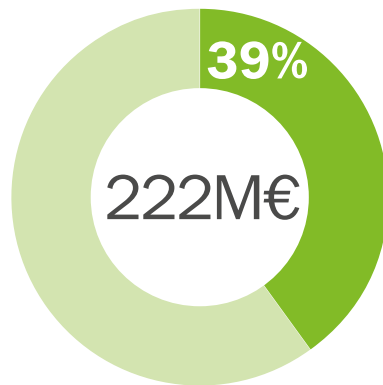
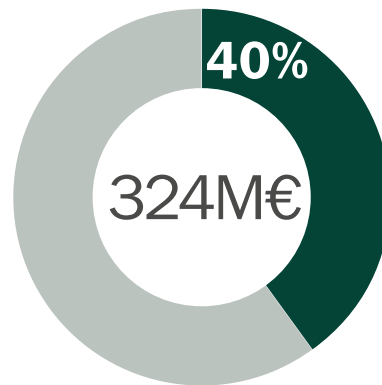
en 2019, lo que supone un volumen procesado de 56.200 toneladas.

La unidad de negocio de Nutrición ha facturado 26 M €, manteniéndose en cifras similares al año anterior. A nivel productivo se han producido 35 millones de unidades de tarritos y *pouches* para alimentación infantil y otras soluciones para toda la familia, alcanzando las 9.300 toneladas. Ha sido un año de grandes logros, como la entrada en el mercado asiático, que da inicio a una expansión global.

El 40% de la facturación del grupo ya se consolida fuera de España

La facturación del área agrícola en 2019 ha sido de 76 M € e implica una reducción del 8% respecto al año anterior, motivada por la adaptación a la actual estructura organizativa del grupo y por las adversas condiciones climáticas que hemos sufrido con los dos episodios climatológicos adversos (DANA), que han afectado muy especialmente a nuestros campos y cultivos.

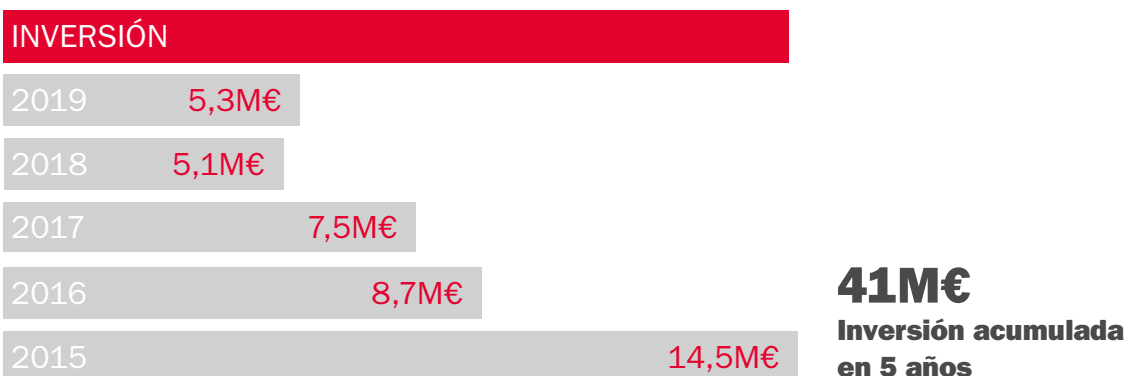
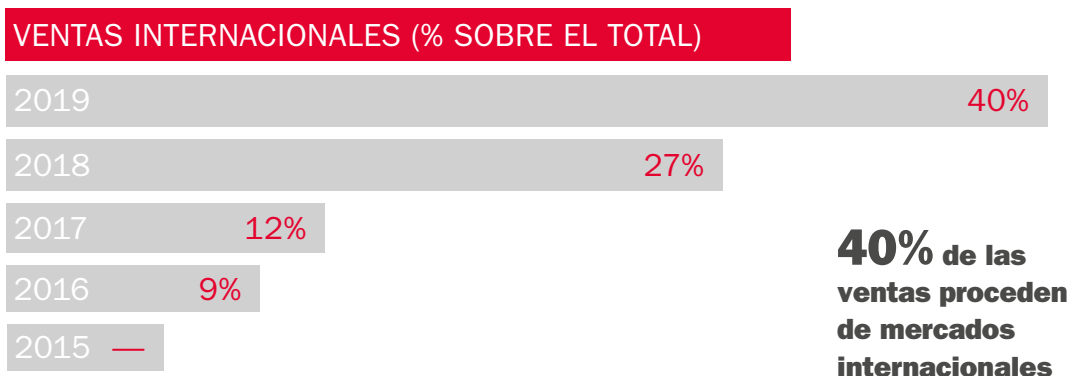
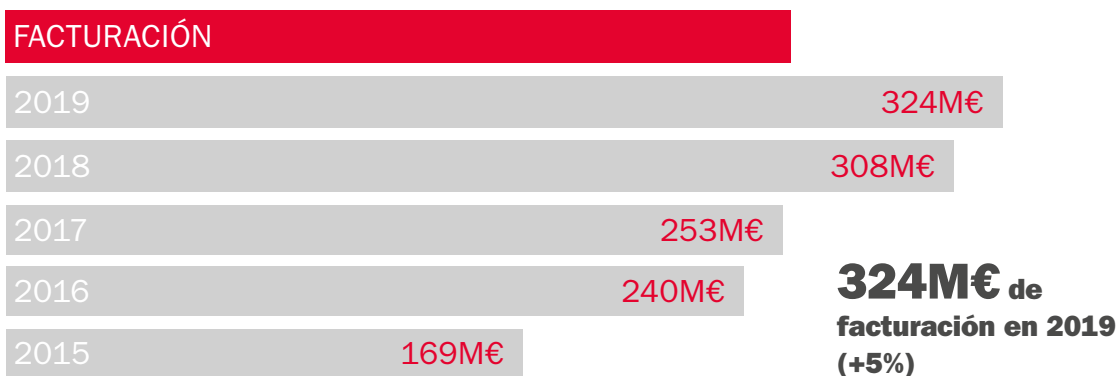
Seguimos en el camino iniciado hace cinco años hacia el liderazgo y la sostenibilidad. Los resultados conseguidos nos animan a seguir trabajando en este apasionante proyecto como lo hemos hecho hasta ahora, con honestidad, transparencia y creando valor a largo plazo para nuestros accionistas, trabajadores, colaboradores y consumidores. Miramos al futuro con optimismo, convencidos de que estamos consiguiendo dar importantes pasos para convertirnos en la compañía de producto fresco y saludable preferida por clientes y consumidores.

Peso de las unidades de negocio**Facturación internacional****Agrícola****Nutrición****IV gama****GAC****Facturación por unidades de negocio**

	2019	2018	Variación
IV GAMA	222M€	198M€	12%
NUTRICIÓN	26M€	27M€	-3%
AGRÍCOLA	76M€	83M€	-8%
	324M€	308M€	+5%

Crecimiento sostenible

En 2019 hemos conseguido un año más un nuevo récord de facturación y hemos consolidado nuestro crecimiento y expansión internacional



EMPLEADOS

2019	2.554
2018	2.291
2017	2.153
2016	2.145
2015	1.254

2.554
empleados.
+263 en 2018

Nº PLANTAS

2019	9
2018	7
2017	6
2016	6
2015	6

9 plantas
de procesado

INNOVACIÓN: NUEVOS PRODUCTOS

2019	50
2018	25
2017	100
2016	50
2015	39

+15% de la
facturación proviene
de las innovaciones
en 2019

VOLUMEN VENDIDO (UNIDADES) IV GAMA

2019	229M
2018	214M
2017	189M
2016	159M
2015	154M

229M de
unidades de
ensaladas en 2019
(+7%)



