

asemac*

asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería

DOSSIER DE PRENSA – JUNIO 2018

CARTA DEL PRESIDENTE

Desde la Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (Asemac*), nos complace presentar, un año más, los datos de producción y facturación referidos al 2017. Lo hacemos con el objetivo de destacar mediáticamente la fuerte presencia de este subsector dentro de la ya cada vez más y mejor considerada Industria de la Alimentación. Y es que el de las masas congeladas es un mercado tan afianzado, que dispone de una asociación que vele por sus intereses.

De hecho, cada vez son más las empresas que se nos asocian, ya que, dentro del sector, es conocido el significativo y conveniente amparo de una fuerte asociación sectorial como la nuestra. Entre los servicios ofrecidos por Asemac a sus asociados, cabe destacar la representación ante cualquier ámbito y, sobre todo, la constante información sobre: la actividad sectorial, la legislación y las cifras del sector de masas congeladas en España.

Gracias a los datos que hemos ido monitorizando a lo largo de los años desde la Asociación, podemos afirmar que el nuestro es un sector que arroja buenas cifras desde su conformación, allá por los años 90, y que se encuentra bien consolidado dentro de la industria alimentaria de nuestro país, siendo un exponente importante en el desarrollo de la economía nacional.

Además de ser un sector sostenible económicamente, que cumple una función social y genera empleo, es también una industria respetuosa con el medio ambiente; de hecho,



recientemente Asemac se adhirió al Pacto por una Economía Circular, impulsado por el MAPAMA junto con el MINECO. Así mismo se trata de un sector concienciado con la seguridad alimentaria y la salud del consumidor, de dónde se desprende nuestra reciente implicación en el Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de Alimentos y Bebidas y Otras Medidas (2017-2020) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

Todos los logros alcanzados han sido fruto de la implicación, esfuerzo y trabajo de la Asociación, quién no habría alcanzado hitos tan relevantes como los anteriormente mencionados sin el apoyo, la constancia y la dedicación de recursos que recibe por parte de las empresas que la integran. Quienes, a su vez, han ido elaborando productos cada vez más saludables y con mejores valores nutricionales.

Porque creemos y representamos al sector, ASEMAC se compromete a seguir trabajando para elaborar productos que cumplan con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'FR', written over a horizontal line.

Felipe Ruano Fernández-Hontoria
Presidente de ASEMAC

LA HISTORIA DE ASEMAC

ASEMAC es la organización que agrupa y defiende los intereses de la industria española de la panadería, bollería y pastelería; una de las asociaciones más avanzadas dentro del sector de la alimentación moderna en la utilización y aplicación de los más estrictos controles de calidad y seguridad alimentaria.

Las empresas asociadas trabajan para crear productos con un perfil nutricional elevado, ampliando su oferta con el fin de satisfacer las necesidades, cada vez más sofisticadas, del consumidor final, y apostando por una dieta equilibrada y saludable, adaptada a los nuevos hábitos de consumo.

ASEMAC ha ido incrementando el número de empresas asociadas desde que se creara, en el año 1990. Por ello, en 2012 propició un cambio en los estatutos según el cual modificaba su antigua denominación, Asociación Española de Masas Congeladas, por la actual: 'Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería', ASEMAC. Un cambio, a priori sin importancia, que supuso una ampliación del ámbito de actuación a toda la industria de la panificación, aceptando la integración de aquellas industrias del sector comprometidas con la tecnología, la innovación y la calidad, con el objetivo de ganar tanto en fuerza como en representatividad.

Cabe destacar que ASEMAC también es miembro de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y, a nivel internacional, forma parte de la 'Association Internationale de la Boulangerie Industrielle' (AIBI).

El buen trabajo llevado a cabo desde sus empresas asociadas y la labor realizada por ASEMAC, se han visto recompensados por una evolución positiva del sector que se refleja en un crecimiento continuado tanto en producción como en facturación, a lo largo de estos 28 años.

En 1990, la producción sectorial se situó en torno a las 22.000 toneladas de producto, alcanzando una facturación de 42 millones de euros. Del total de la producción, unas 1.500 toneladas correspondían a panadería y el resto, aproximadamente el 93% del volumen total, a la gama de bollería y pastelería. A partir de este año se inició un periodo de constante crecimiento para el mercado de masas congeladas que provocó también un cambio en los porcentajes en los que se repartían los segmentos de pan y bollería/pastelería.

En 2017, el mix de producción entre panadería y bollería/pastelería varió, el 17'8% del volumen correspondió a productos de bollería/pastelería frente al 82'2% de panadería.

Actualmente, ASEMAC tiene 32 empresas asociadas que contabilizan cerca del 70% de las ventas del sector español de masas congeladas para panadería y bollería y pastelería. Además de poseer una gran capacidad para generar empleo de calidad, con cerca de 5.000 personas empleadas de forma directa, lo que las convierte en uno de los motores de la economía nacional en las zonas en las que está presente.

La incorporación de empresas a la Asociación se ha visto favorecida por el trabajo desempeñado a lo largo de estos años, en los que se han conseguido alcanzar objetivos fijados desde un primer momento, como:

- 1.- Convertir ASEMAC en un lobby activo, eficiente y fuerte, al servicio del sector y de las empresas que lo integran; con capacidad de influir tanto ante las Administraciones como ante terceros, proporcionando servicio al asociado.
- 2.- Apoyar a las empresas asociadas en su trato con terceros, mediante el desarrollo de comisiones de trabajo, etc.
- 3.- Proporcionar unos servicios cómodos, rápidos y eficientes a los asociados.
- 4.- Mantenerles informados mediante boletines informativos, tanto de carácter general como técnico (boletines generales, legislativos, fiscales, calidad, eventos, I+D+i, Comisión técnica, laboral, etc.).
- 5.- Crear sinergias con terceros.
- 6.- Facilitar informes estadísticos trimestrales sobre la evolución del mercado nacional y exterior, en el sector de la panadería, bollería y pastelería industrial.
- 7.- Fomentar el consumo de pan entre la población.

Actualmente, las empresas asociadas elaboran productos que suponen un valor en torno al 23'8% del total de los productos de panadería y el 33'8% del total de los productos de pastelería y bollería consumidos en nuestro país.

La producción de pan, bollería y pastelería de los asociados de ASEMAC en el año 2017 alcanzó un volumen de 957.682 millones de Kg, lo que supuso un crecimiento del 3'4% respecto al año precedente. En facturación, las ventas de los miembros de ASEMAC se elevaron hasta 1.301.969 miles de euros. El pan, dentro de la actividad de los socios de ASEMAC, supuso el 82'2% en términos de volumen y el 65% en valor.

PRINCIPALES DATOS ECONÓMICOS DEL SECTOR DE MASAS CONGELADAS

	Total 2016	Total 2017	Variación (%)
Pan	767.522	787.200	2,5
Bollería y Pastelería	158.256	170.482	7,9
Total (miles de kg.)	925.778	957.682	3,4

	Total 2016	Total 2017	Variación (%)
Pan	815.037	846.785	3,9
Bollería y Pastelería	436.080	455.184	4,4
Total (miles de €)	1.251.117	1.301.969	4,1

EL SECTOR EN CIFRAS

Según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), el consumo de pan en el hogar alcanzó un volumen de 1.483.862,53 miles de kg, lo que supuso un descenso de un 2'46% respecto a 2016.

AÑO 2016	CONSUMO		GASTO	
PRODUCTO	VOLUMEN (Miles Kg)	PER CÁPITA	VALOR (Miles de €)	PER CÁPITA
TOTAL PAN	1.521.271,79	34,67	3.683.833,93	83,92
PAN FRESCO/CONGELADO	1.249.358,26	28,47	2.947.679,62	67,15
Pan fresco/congelado envasado	416.168,27	9,49	880.267,62	20,05
Pan fresco/congelado granel	833.189,99	2,48	2.067.412,00	47,09
PAN INDUSTRIAL	271.913,53	6,19	736.154,31	16,76
Pan industrial fresco	192.688,84	4,37	434.990,79	9,9
Pan industrial fresco integral	33.045,68	0,78	73.883,61	1,7
Pan industrial fresco normal	126.579,06	2,88	260.470,13	5,93
Pan industrial fresco sin corteza	33.064,13	0,75	100.637,04	2,28
Pan industrial seco	79.224,74	1,82	301.163,54	6,86

AÑO 2017	CONSUMO		GASTO	
PRODUCTO	VOLUMEN (Miles Kg)	PER CÁPITA	VALOR (Miles de €)	PER CÁPITA
TOTAL PAN	1.483.862,53	32,54	3.562.957,62	78,12
PAN FRESCO/CONGELADO	1.207.929,15	26,48	2.815.860,02	61,74
Pan fresco/congelado envasado	407.905,3	8,94	867.729,72	19,03
Pan fresco/congelado granel	800.023,85	17,54	1.948.130,30	42,71
PAN INDUSTRIAL	275.933,38	6,05	747.097,60	16,38
Pan industrial fresco	195.784,81	4,29	436.981,12	9,58
Pan industrial fresco integral	34.279,39	0,75	73.454,50	1,61
Pan industrial fresco normal	127.293,07	2,79	263.084,27	5,77
Pan industrial fresco sin corteza	34.212,35	0,75	100.442,36	2,20
Pan industrial seco	80.148,57	1,76	310.116,48	6,80

La mayor partida del consumo de pan en hogares corresponde al pan fresco/congelado con 1.207.929,15 miles de kg, que suponen aproximadamente un 81'4% de la categoría de pan total, según los datos del MAPA. Mientras, los panes industriales, con 275.933,38 miles de kg, representan el 18'6% del total del consumo de pan en los hogares. En este segmento de panes industriales, destaca el peso que está adquiriendo la variedad de producto fresco normal.

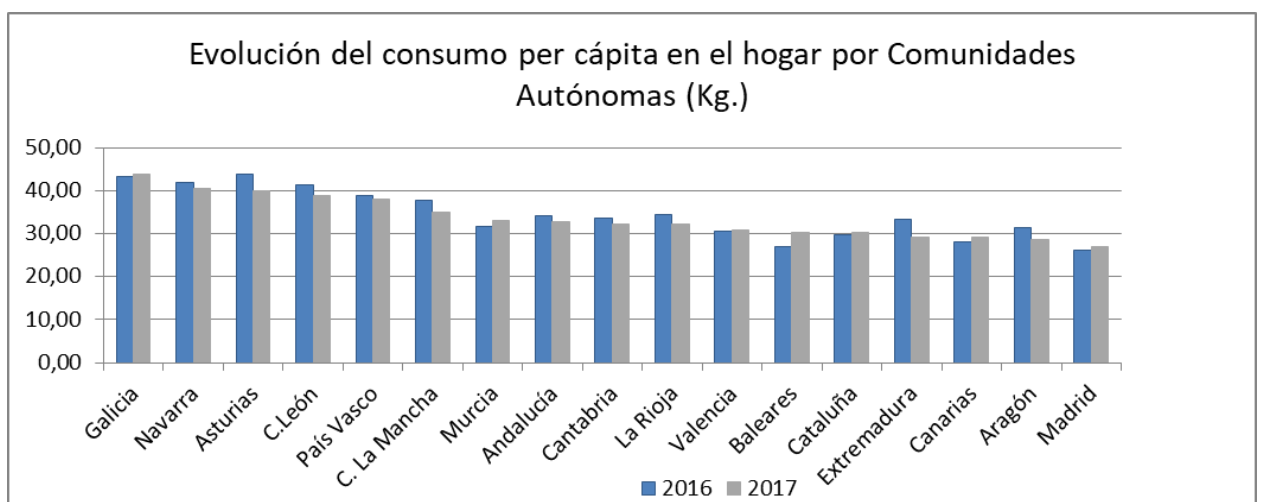
En términos de consumo per cápita, los hogares españoles adquirieron 32,54 kg por persona y año, repartidos entre el pan fresco /congelado (26,48 kg), el pan industrial fresco (4,29 kg) y el pan industrial seco (1,76 kg). Este volumen se traduce en un gasto per cápita en pan de 78,12 euros, de los que más de 60 euros por persona y año correspondieron a la partida de pan fresco/congelado.

Finalmente, el consumo doméstico de bollería y pastelería ascendió hasta alcanzar los 267.963,61 miles de kg.

<u>AÑO 2017</u>	CONSUMO		GASTO	
PRODUCTO	VOLUMEN (Miles Kg)	PER CÁPITA	VALOR (Miles de €)	PER CÁPITA
Bollería /pastelería	267.963,61	5,87	1.346.721,68	29,53
Bollería/ pastelería envasada	206.486,63	4,53	925.380,13	20,29
Otros pasteles y tartas envasados	3.913,00	0,09	28.105,56	0,62
Bollería/ pastelería a granel	61.476,98	1,35	421.341,55	9,24
Otros pasteles y tartas granel	2.483,83	0,05	33.317,39	0,73

DATOS DE CONSUMO POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS

A tenor de los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Andalucía, con cerca de **283** millones de kg, es la comunidad autónoma con un mayor volumen de consumo pan, por delante de Cataluña, Madrid, Valencia y Galicia, que completan las cinco primeras regiones del ranking.



CONSUMO DE PAN EN HOGARES EN 2017. VOLUMEN (Miles Kg)

	CATALUÑA	ARAGÓN	BALEARES	VALENCIA	MURCIA	ANDALUCÍA
PAN	211.730,37	37.695,64	31.830,72	147.927,94	46.571,06	282.803,20
PAN FRESCO/CONGELADO	169.664,93	30.604,24	25.511,41	119.274,09	38.222,88	231.909,69
PAN INDUSTRIAL	42.065,44	7.091,40	6.319,31	28.653,85	8.348,19	50.893,51
PAN INDUSTRIAL SECO	13.033,57	2.191,46	1.691,61	9.511,91	2.309,22	16.217,16
	MADRID	C. LA MANCHA	EXTREMADURA	CASTILLA LEÓN	GALICIA	ASTURIAS
PAN	165.531,29	73.771,73	33.435,85	97.449,10	120.772,04	41.973,39
PAN FRESCO/CONGELADO	123.666,19	60.685,97	26.672,32	84.004,18	106.193,42	36.379,26
PAN INDUSTRIAL	41.865,10	13.085,76	6.763,53	13.444,92	14.578,63	5.594,13
PAN INDUSTRIAL SECO	10.946,63	3.465,94	1.960,09	3.502,01	3.809,26	1.494,31
	CANTABRIA	PAÍS VASCO	LA RIOJA	NAVARRA	CANARIAS	
PAN	17.426,30	78.653,38	9.626,9	24.796,34	61.867,30	
PAN FRESCO/CONGELADO	13.709,15	66.246,05	7.576,94	22.202,27	45.406,21	
PAN INDUSTRIAL	3.717,15	12.407,32	2.049,97	2.594,06	16.461,09	
PAN INDUSTRIAL SECO	1.033,54	3.641,52	594,59	747,10	3.998,64	

Fuente: MAPAMA

En cambio, en términos de consumo per cápita, es la región de Galicia, con más de **43 kg** por persona y año, la que encabeza el listado de comunidades autónomas, seguida de Navarra, Asturias, Castilla y León, País Vasco y Catilla la Mancha. En el lado opuesto se sitúan las regiones de Madrid y Baleares, que aunque son importantes en términos de consumo por su población, presentan las menores cifras de consumo per cápita, inferiores en los dos casos a los 30 kg por persona y año.

	2016	2017	% var.
NAVARRA	41,76	40,40	-3,26
LA RIOJA	34,43	32,18	-6,55
CASTILLA Y LEÓN	41,32	38,77	-6,17
PAÍS VASCO	38,88	38,04	-2,17
ASTURIAS	43,68	39,93	-8,59
GALICIA	43,18	43,87	1,59
ANDALUCÍA	34,06	32,83	-3,61
ARAGÓN	31,29	28,51	-8,89
EXTREMADURA	33,21	29,21	-12,06
CASTILLA-LA MANCHA	37,72	34,84	-7,62
CATALUÑA	29,76	30,14	1,29
VALENCIA	30,59	30,87	0,90
MURCIA	31,73	32,99	3,97
CANTABRIA	33,69	32,19	-4,47
BALEARES	26,92	30,19	12,14
MADRID	26,17	26,94	2,92
CANARIAS	28,14	29,15	3,58

EVOLUCIÓN DEL CONSUMO PER CÁPITA EN EL HOGAR POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (VOLUMEN)

CONSUMO EXTRADOMÉSTICO

	PAN
Volumen (millones de consumiciones)	2.109,34
Volumen (millones de Kg/l)	201,47
Consumo per cápita (Kg/l por persona)	6,01

Durante el 2017, los españoles consumieron el 12% del volumen de pan fuera de los hogares, lo que podría denominarse como consumo extra-doméstico.

En términos de volumen es el equivalente a 201,47 millones de kg, que fueron distribuidos en 2.109,34 millones de consumiciones.

El pan es el segundo producto de mayor relevancia del total de alimentos consumidos fuera del hogar, representando el 13,4% de los kilos-litros consumidos. Mientras que la proporción que representan dentro del consumo doméstico es de 8,3%.

NUESTRO COMPROMISO CON LOS CONSUMIDORES

Un cliente cada vez más informado y exigente, que se rige por nuevos estilos de vida y de consumo, ha sido el detonante del cambio en las estrategias de mercado de las empresas del sector de masas congeladas. Este hecho ha favorecido el lanzamiento de una amplia variedad de productos, con formatos adaptados a las nuevas necesidades del consumidor final, de la distribución y del canal HORECA. Hablamos de productos con acabados rápidos y fáciles que, en muchos casos, tan sólo requieren de una manipulación mínima para la obtención de una calidad excelente.

Si bien el consumidor ha sido el detonante, la industria ha sido el motor del cambio, y es que éste se financia gracias al esfuerzo inversor de las empresas del sector, que dedican una partida importante a investigación e innovación. Queda así de manifiesto el importante papel que juegan los departamentos de I+D+i de las compañías en el desarrollo de productos con una calidad superior y excelente rendimiento, que a su vez garantizan la total seguridad y un acabado de producto recién hecho.

Por todo ello la innovación se constituye en el eje fundamental para las empresas asociadas a ASEMAC y se vincula tanto a los procesos en la elaboración del pan como en la definición y desarrollo de nuevos productos y en el servicio post-venta al cliente. En este sentido, ASEMAC ha trabajado y coordinado varios proyectos con el objetivo último de ayudar a sus empresas asociadas a alcanzar los más elevados estándares del mercado.

De hecho, ASEMAC y sus empresas asociadas han trabajado durante meses en el **‘Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas y otras medidas 2017-2020’** presentado en febrero de este año. Un Plan que se centra en la reducción de azúcares añadidos, y grasas saturadas y que implica a un gran número de sectores y productos. Por nuestra parte cabe destacar el compromiso asumido tanto por ASEMAC como por sus asociados, en la mejora de la composición de sus productos.

Quién así lo desee, puede consultar toda la información relativa a este Plan en la página web de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. (AECOSAN).

A pesar de que esta ha sido la última acción en la que se ha visto implicado el sector, lo cierto es que en España se impulsan políticas de reformulación desde el 2005, con el lanzamiento, por parte de la AECOSAN, de la Estrategia sobre Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (Estrategia NAOS). De hecho, ya en el 2004 se firmó un acuerdo de colaboración para reducir el porcentaje de sal utilizado en la elaboración de pan y así pasar de 22 g de NaCl/kg de harina a un máximo de 18 g de NaCl/kg de harina en un periodo de 4 años, disminuyendo a razón de 1 g cada año. Acuerdo que reunió a la AECOSAN, la ASEMAC y la Confederación Española de Organizaciones de Panaderías (CEOPAN).

En cuanto a los controles respecto a estas últimas medidas mencionadas, pasados cuatro años, se realizó un estudio de evaluación y se comprobó que, el objetivo de reducir la sal en el pan, se había conseguido ampliamente. Así mismo, en el marco del Observatorio de la Nutrición y el Estudio de la Obesidad, en 2015 se realizó otro estudio para evaluar si el pan seguía manteniendo los niveles de sal acordados y los resultados mostraron que no había habido ningún aumento en el contenido de sal en el pan y que, el pan en España, es uno de los que tiene el contenido más bajo en sal en Europa.

Por todo ello podemos decir que éste es un sector fuertemente comprometido con el consumidor, que se enfrenta, armado de buenos recursos, al reto diario de mejorar.

Algunas de las mejoras vividas por el sector se deben, por ejemplo, a la utilización de la tecnología del frío en los procesos de elaboración, que dota a la industria de una mayor adaptabilidad garantizando la conservación de las masas congeladas, con total garantía, hasta 12 meses. De ello derivaron numerosos beneficios para el sector HORECA (hostelería, restauración y cafeterías) como una reducción en la inversión para equipamiento en el punto de venta, facilitar la labor del personal destinado al acabado de los productos -mínima manipulación-, con el consiguiente ahorro de tiempo, mínima preparación y máxima limpieza.

Podría decirse que el principal reto que ahora enfrenta la industria de las masas congeladas, es el de la recuperación del consumo de pan, invirtiendo la tendencia descendente de los últimos 30 años en nuestro país. Una de las líneas de acción tomadas por ASEMAC en este sentido, ha sido la de promover, junto con otras partes interesadas –reunidas en INCERHPAN, la Interprofesional Agroalimentaria de la cadena cereales, harina y pan– la iniciativa “Pan cada día”. Una campaña que se articula en la promoción de la imagen del pan para evitar confusiones en la información que conoce y difunde el consumidor sobre la cualidades del pan y sus beneficios dietéticos, fundamentada en diversos estudios.

ASEMAC seguirá trabajando en la mejora de la composición y de los procesos, para elaborar un

producto que cumpla con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria y conseguir que la comodidad y una mejor formulación sean variables a tener en cuenta en el desarrollo de nuevas gamas de productos.

SECTOR RESPONSABLE

Las empresas que forman ASEMAC configuran un sector comprometido y sostenible desde todos los puntos de vista.

Se trata de un sector sostenible económicamente que no sólo genera riqueza, sino que también desarrolla una función social, y es que, algunas de las plantas más importantes, se encuentran presentes en poblaciones rurales donde, además de crear puestos de trabajo, ayuda a que las personas que viven en estas áreas no tengan que emigrar a las grandes ciudades.

Además, el sector de la industria de panadería, bollería y pastelería se caracteriza por el respeto al medio ambiente, un factor esencial en la actividad de sus empresas, que tratan de optimizar todos los procesos para consumir la mínima energía necesaria y generar la menor cantidad de subproductos posibles, los cuales, en la mayoría de los casos, se utilizan en otras industrias alimentarias como es la alimentación animal, entrando a formar parte de una economía circular que persigue el ansiado residuo cero.

En este punto cabe señalar que ASEMAC se adhirió al **Pacto por una Economía Circular**, impulsado por el MAPAMA junto con el MINECO, el pasado mes de marzo. Este Pacto es una declaración de intenciones donde los firmantes; entre los que se encuentra la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), y varias asociaciones sectoriales, así como empresas agroalimentarias; se comprometen a impulsar la transición hacia una economía circular mediante las siguientes acciones:

- 1.- Avanzar en la reducción del uso de recursos naturales no renovables, reutilizando en el ciclo de producción los materiales contenidos en los residuos como materias primas secundarias siempre y cuando quede garantizada la salud de las personas y la protección del medio ambiente.
- 2.- Impulsar el análisis del ciclo de vida de los productos y la incorporación de criterios de eco-diseño, reduciendo la introducción de sustancias nocivas en su fabricación, facilitando la reparabilidad de los bienes producidos, prolongando su vida útil y posibilitando su valorización al final de ésta.
- 3.- Favorecer la aplicación efectiva del principio de jerarquía de los residuos, promoviendo la prevención de su generación, fomentando la reutilización, fortaleciendo el reciclado y favoreciendo su trazabilidad.
- 4.- Promover pautas que incrementen la innovación y la eficiencia global de los procesos productivos, mediante la adopción de medidas como la implantación de sistemas de gestión ambiental.

5.- Promover formas innovadoras de consumo sostenible, que incluyan productos y servicios sostenibles, así como el uso de infraestructuras y servicios digitales

6.- Promover un modelo de consumo responsable, basado en la transparencia de la información sobre las características de los bienes y servicios, su duración y eficiencia energética, mediante el empleo de medidas como el uso de la ecoetiqueta.

7.- Facilitar y promover la creación de los cauces adecuados para facilitar el intercambio de información y la coordinación con las administraciones, la comunidad científica y tecnológica y los agentes económicos y sociales, de manera que se creen sinergias que favorezcan la transición.

8.- Difundir la importancia de avanzar desde la economía lineal hacia una economía circular, fomentando la transparencia de los procesos, la concienciación y sensibilización de la ciudadanía.

9.- Fomentar el uso de indicadores comunes, transparentes y accesibles que permitan conocer el grado de implantación de la economía circular.

10.- Promover la incorporación de indicadores del impacto social y ambiental derivados del funcionamiento de las empresas, para poder evaluar más allá de los beneficios económicos que se generen en las mismas, como consecuencia de su compromiso con la economía circular.

En último lugar, evidenciar las mejoras llevadas a cabo por los asociados de ASEMAC en los aspectos relacionados con el ámbito de la Responsabilidad Social Corporativa, al mismo tiempo que desarrollan productos cada vez más adecuados a las nuevas demandas de la sociedad en general y, por supuesto, de los consumidores en particular.

asemac*

asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería

MIEMBROS DE ASEMAC

ARTADI ALIMENTACIÓN, S.L.

C/ José María Korta - Parleca 5
20750 Zumaia - Guipúzcoa
Tel: 943 86 56 50 Fax: 86 56 51
www.okin.es



ARYZTA BAKERIES IBERIA, S.L.U

Ctra. M-118. Alcalá-Daganzo Km 2,7.
Pol. Industrial "El Globo"
28814 Daganzo (Madrid)
Tel: 91 884 12 50 - Fax: 91 884 57 74
www.aryzta-bakeries.com



ATRIAN BAKERS UNIFRES

Av. de la Industria, 7
P.I. Pla del Camí - 08927 CASTELLGALI (Barcelona)
Tel: 93 875 88 00 - Fax: 93 875 88 01
www.lasem.com



AZTECA FOODS EUROPE, S.A.

Avd. de la Industria, 1015
Polg. Ind. Antonio del Rincón
45222 Borox (Toledo)
Tel: 925 52 73 33 Fax: 925 52 72 92
www.aztecafoods-europe.com



BELLSOLA, S.A.

Ctra. Girona a Santa Coloma Farnés, km. 5,6
17181 AIGUAVIVA (Gerona)
Tel: 972 24 13 11 Fax: 972 24 14 12
Oficinas DE Barcelona:
C/Príncipe de Asturias, 64
08014 BARCELONA Tel: 93 367 17 00
www.bellsola.com



asemac*

asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería

BERLYS CORPORACIÓN ALIMENTARIA S.A.U.

Francisco Gervás, 1. Pol. Ind. Alcobendas

28108 ALCOBENDAS (MADRID)

Tel: 91 661 99 37 Fax: 91 661 64 55

www.berlys.es



COBOPA, S.A.

Ctra. de la Albufera, s/n

46820 ANNA (Valencia)

Tel: 96 221 04 00 Fax: 96 292 20 24

www.cobopa.com



CSM IBÉRIA

C/ Sanmontá, 21

08970 SANT JOAN DESPI - Barcelona)

Tel. 93 477 51 20 - Fax: 93 373 01 51

www.csmbaking.com



DELICIAS CORUÑA, S. L.

C/Parroquia de Lubre, C-13ª

15165 BERGONDO - A Coruña

Tf. 981 784 925 - Fax: 981 784 831

www.deliciascoruna.com



DELIBREADS EUROPE, S.L.

Ctra. Valencia-Ademuz, 30, 46160 Lliria, Valencia

Tf. 962 78 16 42

www.delibreads.com



DIGEM XXI, S.L.

C/ Islas Canarias, 7

Pol. Industrial Fuente del Jarro (2ª fase)

Paterna (Valencia)

Tel: 96 132 46 42 - Fax: 96 132 12 18

www.sualba.com



EUROPASTRY, S.A.

Plaça Xavier Cugat, 2 - Ed. C, Pl. 4

08190 - SANT CUGAT DEL VALLÉS

Tel: 93 504 17 00 - Fax: 93 504 17 16

www.europastry.com



asemac*

asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería

FAPANY'S

Avda. Santa Clara de Cuba, 4
41007 - SEVILLA
Tel.: 95 451 49 22 - Fax: 95 451 78 17
www.polvillo.com



FORVASA FORNS VALENCIANS, S.A.

Pol. Ind. Campo Aníbal, s/n
46530 PUÇOL (Valencia).
Tel: 963.88.33.33 - Fax: 963.88.33.07

Forvase

GRUPO SIRO

C/ Tren Rápido s/n
Polígono Industrial Venta de Baños
34200 Venta de Baños (Palencia)
Tel: 979 16 82 00 - Fax: 979 77 09 97
www.gruposiro.com

GRUPO SIRO

HORNO LA PARRA

C/ Jacinto, nº 51 (Pol. Navisur)
Valencina Concepción (Sevilla)
Tel: 955 99 81 44 - Fax: 955 99 83 96
www.hornolaparra.com



IND. PANADEROS AGRUPADOS, S.A.

C/ Pasteur, 9 - P.I. La Grela-Bens
15008 LA CORUÑA
Tel: 981 25 41 00 - Fax: 981 25 84 19
www.sanbrandan.com



INGAPAN, S.L.

Pol. del Ceao. c/ Agricultura, 52-53
27003 LUGO
Tel: 982 20 70 04 Fax: 982 20 70 06
www.ingapan.com



GRUPO
INGAPAN

LANTMANNEN UNIBAKE, S.L.

C/Casanova, 270 4º-2ª
08021 BARCELONA
Tel: 93 205 05 08 - Fax: 93 205 50 26
www.unibake.es



asemac*

asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería

PANADERIAS NUEVAS DE SANTANDER, S.L. PANUSA

Rio Piseña, s/n - Pol.Ind. Candina
39011 SANTANDER (Cantabria)
Tel. 942 33 93 40 Fax: 942 33 32 98
www.panusa.es



PANAMAR

Pol. Ind. Mediterráneo, c/ la Noria, 3
46550 ALBUIXECH (Valencia)
Tel: 96 140 12 18 Fax: 96 140 12 73
www.panamar.es



PANIFICADORA ALCALÁ S.L.

C/ Chile, nº1 - Polígono Industrial Azque
28806 Alcalá de Henares (Madrid)
Tel. 91 888 06 76 Fax: 91 888 34 12
www.panalca.com/



PANIFICADORA NEVERO, S.A.

Ampliación del polígono industrial El Nevero, Parcela 46
06006 - BADAJOZ
Tel: 924 27 46 42 Fax: 924 27 51 02
www.panificadoravegasbajas.es



PASTISART, S.A.

Mura, 27
08227 TERRASSA (Barcelona)
Tel: 93 731 41 49 Fax: 93 786 32 37
www.pastisart.es



PASTRY FACTORY

Carrer de la Garrotxa, 1 Nau J
08192 St. Quirze del Vallès – Barcelona
Tel: +34 937 210 979 Fax: +34 937 210 979
www.pastryfactorygroup.com



asemac*
asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería

PREELABORADOS ALIMENTARIOS, S.L. BOYPAS, S.L.

Pol. Ind. Las Salinetas Avda. la Libertad
03160 PETREL (Valencia)
Tel: 96 537 70 17 Fax: 96 537 23 53
www.preel.es

ee
preel

PRODUCTOS DULCESOL, SLU

Avd. de Alicante, 134
46702 - Gandía (Valencia)
Tel: 96 102 10 00 - Fax: 96 102 10 01
www.dulcesol.com

Dulcesol

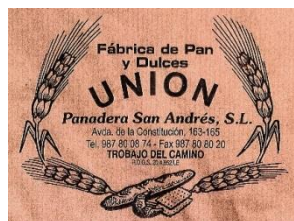
SOCIEDAD DE ULTRACONGELADOS DELIFRANCE IBERICA, S.A.

C. Provença, 226, pral. 3a
08036 BARCELONA
Telf. 93 323 95 50 - Fax 93 552 89 07
www.delifrance.com

Delifrance®

UNIÓN PANADERA DE SAN ANDRÉS

Avda. Constitución, 163-165
Trobajo del Camino
SAN ANDRES DEL RABANEDO (LEON)
Tel. 98 780 08 74 Fax. 98 780 80 20



VANDEMOORTELE IBÉRICA, S.A.

Sant Martí de l'Erm 1, planta 5ª
08960 SANT JUST DESVERN (Barcelona)
Tel. 93 499 98 00 Fax. 93 499 98 11
www.vandemoorteleiberica.es

vandemoortele

VALERO FORN TRADICIONAL

Carrer d' Apel les Mestres, 20-24
08205 Sabadell, Barcelona
Tel 937102998 Fax 937122624
www.pavalero.com



COMUNICACIÓN

Asociación Española de la Industria de Panadería, Pastelería y Bollería
(ASEMAC)

Alejandra Rosado

Mail: rosado@asemac.es

C/ Diego de León, 54

28006 Madrid (España)

Tfno: (+34) 91 563 58 60

Fax: (+34) 91 561 59 92