

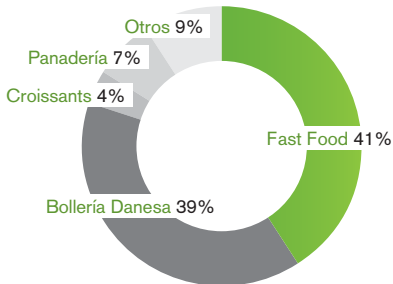
# Lantmännen Unibake Spain



## ¿Dónde Operamos? – Nuestro Mercado



## Volumen de ventas por categoría de producto



## Nuestras Cifras

Empleados:	9
Facturación:	6 Millones de €
Ventas:	2000 Tm

## Nuestros Mercados:

España:	74 %
Portugal:	23 %
Otros:	3 %

# Lantmannen Unibake Spain El otro Surtido

La oferta de Lantmannen Unibake en España es muy amplia pero distinta a la habitual en nuestro mercado. En cada una de nuestras gamas, al menos un producto ha logrado ser la estrella que nuestro cliente buscaba para diferenciarse de su competencia.

Nuestras soluciones van dirigidas a todo aquel que quiera diferenciarse, decía el filósofo Víctor Corcoba que *hay que renovarse o morir*; con nosotros nuestros clientes lo tienen fácil. Lantmannen Unibake a parte de innovar en conceptos lo hace en formatos, ingredientes, aspecto, y sabores. Si tiene deseos de brillar en su negocio sólo tiene que contactar con nosotros, seguro que podemos ofrecerle ideas innovadoras para completar su surtido.



# ¿Quiénes somos?

**Lantmannen Unibake, principal productor Europeo de panadería y bollería congeladas.**

Presente en España y Portugal desde 1999 mediante la oficina de ventas en Barcelona, ofrece un amplio surtido de especialidades de gran calidad, acordes con las necesidades del Mercado.

Lantmannen Unibake Spain está formado por un equipo de 9 profesionales con una gran experiencia en el sector. Trabajamos para ofrecer a nuestros clientes actuales y futuros un amplio abanico de nuevas ideas y soluciones que les permitan estar al corriente de las últimas tendencias en el mundo de la panadería y bollería congeladas.

**Ofrecemos un amplio surtido de especialidades de gran calidad, acordes con las necesidades del mercado**



# La calidad de nuestros productos

La calidad es el resultado de optimizar todas las etapas del proceso de panificación: desarrollar recetas maravillosas, seleccionando los mejores ingredientes, controlándolos, comprobando, ajustando y atendiendo continuamente cada etapa durante la producción. Todos estos detalles son vitales para la calidad del pan.

Esta gran pasión por el detalle nos permite elaborar con éxito el mismo producto millones de veces, siempre con el mismo aspecto, textura y sabor.

En el ámbito de la calidad de producto, nos centramos en estos puntos clave:

- Calidad de la materia prima
- Técnicas de producción
- Control de calidad y puntos de comprobación
- Normas de producto
- Panaderos formados y artesano

## Valor añadido para el cliente

Lantmännen Unibake cumple con los requisitos y expectativas de los clientes más exigentes en términos de calidad, materias primas, higiene, control de proceso y todas las demás condiciones de seguridad alimentaria. Todos los productos de Lantmännen Unibake se elaboran y manipulan acordes con los principios HACCP.

Asimismo, todas nuestras unidades de producción trabajan de acuerdo con la norma BRC y nuestros esfuerzos están orientados a obtener un certificado BRC A.

Algunas de las unidades también disponen de certificados Internacionales tales como:

- BRC (Norma Británica de Seguridad Alimentaria)
- IFS (Norma Internacional de Seguridad Alimentaria)
- ISO 22000 (Norma ISO de Seguridad Alimentaria)



# Propósito y Principios

Forma parte de los objetivos de Lantmännen Unibake el conseguir el liderazgo europeo en el sector de panadería y bollería congeladas. Por el momento, somos la segunda mayor empresa europea del sector y la sexta a nivel mundial.

Estamos convencidos que nuestro amplio surtido con una extensa oferta de elaboraciones de panadería y bollería, con formulaciones diferentes y formatos innovadores, está llamado a liderar un punto de inflexión en la panadería de calidad en España y Portugal.

Cada día crecemos en ambiciones y compromisos con el fin de conseguir nuestro objetivo de ser líderes europeos en panadería y bollería. En términos de producto, surtido y know-how continuamos desarrollando conceptos sobre la base de nuestros 3 valores que definen nuestro estilo.

Somos conocidos como los panaderos profesionales que, de una manera simple y directa, dialogan con sus clientes con una mente abierta y un destello en la mirada.

Debido a las numerosas fusiones en las últimas décadas, nos hemos obligado a cumplir con una escala de valores que está presente en cada miembro de nuestro personal. Le llamamos “El Estilo Unibake” y sirve como guía para que todos los empleados puedan resolver cualquier desafío, grande o pequeño.

El Estilo Unibake se caracteriza por un espíritu emprendedor en el que todos asumimos nuestra responsabilidad y nos esforzamos por hacer nuestro trabajo cada vez mejor, día a día. Los cambios frecuentes nos han convertido en una organización flexible capaz de cambiar junto con nuestros clientes.



## El Estilo Unibake

- Mantenemos nuestras promesas – A nuestros clientes, nuestros empleados y al mundo que nos rodea.
- Sin complicaciones – nuestra actitud es sencilla y también lo son nuestras soluciones.
- Somos emprendedores – con el compromiso individual y la iniciativa local damos vida a nuevas ideas.

# Tendencias de mercado

En Lantmannen Unibake pensamos, que la salud de nuestros clientes es fundamental. Hemos sido pioneros en multitud de decisiones cuyo único objetivo ha sido velar por la salud de nuestros consumidores y del medio ambiente. Hemos sido los pioneros en Europa en la eliminación en todas nuestras formulaciones de las famosas grasas trans, hace años que no usamos ningún ingrediente genéticamente modificado, y un largo etcétera. Nuestro futuro continuará, sin duda, en la misma dirección, a modo de ejemplo, podemos anunciar que hemos establecido un plan para la reducción de la huella de carbono en nuestra actividad, y que pronto empezaremos a informar al consumidor en nuestros embalajes de este aspecto.

**Pioneros  
en Europa en  
la eliminación  
de los Ácidos  
Grasos Trans**



# El Otro Surtido

El ritmo que imponemos a nuestra vida nos obliga a recortar los tiempos de descanso en nuestra agitada vida profesional, lo cual nos lleva a reducir también el tiempo que dedicamos a las comidas. La restauración requiere de nuevos formatos en panadería adaptada a las necesidades y consecuentes demandas del consumidor. Lantmannen ha desarrollado varios conceptos para que nos permitan ganar tiempo, y disfrutar de

una buena comida o tentempié saliendo de los esquemas tradicionales.

El mundo no para, y el consumidor es muy exigente. Las exigencias del consumidor en un mundo cambiante, nos llevan a ofrecer constantemente novedades en el tradicional mundo del pan y la bollería: La Bollería Ready Glazed, los Sandwinos, y otras muchas ideas estarán en boca de todos durante este año 2011.



Bagel Neutro



Herb Bun



Chili Bun



Triángulo de Maíz

## **Datos de contacto** **Lantmannen** **Unibake Spain,** **S.L.U.**

Casanova 270, 4º2ª  
ES-08021 BARCELONA  
Tel. +34 932 050 508  
Fax. +34 932 525 026  
[www.lantmannen-unibake.es](http://www.lantmannen-unibake.es)

### **Key Account Manager**

Cristina Reull  
[cristina.reull@lantmannen.com](mailto:cristina.reull@lantmannen.com)

### **Key Account Manager**

Pablo Gavilán  
[pablo.gavilan@lantmannen.com](mailto:pablo.gavilan@lantmannen.com)

### **Área Manager**

Fernando Barquero  
[fernando.barquero@lantmannen.com](mailto:fernando.barquero@lantmannen.com)



**Lantmännens**  
Unibake

